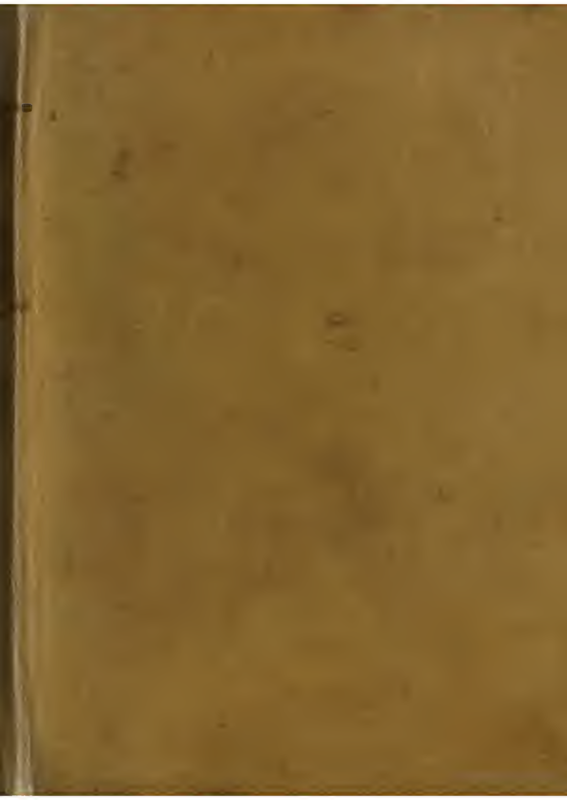


TRATTATO
DE' CIBI, ET DEL BERE

DEL SIGNOR BALDASSAR PISANELLI *Medico Bolognese*,

OVE NON SOLO SI TRATTA DELLE virtù de' Cibi, che ordinariamente si mangiano, & de' Vini, che si beuono, mà insieme s'insegna il modo di correggeri diffetti, che si trouono in essi, per mantener la sanità.

Ridotto in vn'assai bell'ordine, & aggiontoui di molte dotte, & belle Annotationi sopra ogni capo dal Sig. FRANCESCO GALLINA *Medico Piemontese*.

Di nuouo ristampato, & con diligenza ricorretto.



IN TORINO, MDCXII.



AL SERENISSIMO VITTORIO AMADEO, PRENCIPE DI Piamonte, &c.





LESSANDRO Magno, Prencipe, che per la prodezza militare, si rese per tutto il mondo, e per tutti i secoli glorioso, nõ hebbe à sdegno d'impiegar

fra lo strepito delle armi, e di tanti altri grauissimi affari, parte del tempo nelle materie medicinali; e di scriuere, come attesta Plutarco, alcune regole, appartenẽti alla sanità, ch'egli mandaua à i suoi cari. Hor, trà tutte le materie medicinali, dignissima d'esser'intesa si è quella de' cibi, e del bere: perche da gli alimenti buoni il buono, e da' cattiui il cattiuo stato della persona nostra procede. Conciosiacosa che, cõstando il corpo humano della sostanza dei cibi, de quali esso si nutrica,

bi-

bisogna, che, con la sostanza, anche la buona, ò rea qualità gli è ne deriui. Hora, essendomi capitato alle mani il trattato de' cibi, e del bere di Baldassar Pisanelli, Medico eccellente, e, veggendo quello esser molto e desiderato, e quotidianamente ricercato, l'hò fatto, à benefitio commune, ristāpare: & hò preso ardire d'illustrarlo, & honorarlo; di metterlo in pregio, e riputatione co'l Serenissimo nome di V. A. stimando questa opera per l'eccellenza sua: benche emi-

nẽtiſſimo; ne la materia medicinale, della quale vn Rè così glorioſo, come fù Aleſſandro, ſe ne delettò cotanto, che ne fece quaſi profeſſione, non eſſere indegna di sì fatto ornamento, mà quando ben nè l'opera, nè la materia il meritaſſe, io ſono ſicuro, che l'incomparabil benignità di Voſtra Altezza Sereniſſima prenderà in grado l'humiliſſimo affetto: onde queſta offerta ſinceramente procede. e quì, ſupplicando il Signor' IDDIO per la piena felicità di V. A. Sereniſ-

ſima,

ſima, le m'inchino profondamente.

Di V.A.Sereniſs.

Humiliſſimo, & deuotiſs. ſeruitore.

Gio. Domenico Tarino.

TAVOLA
DE' CAPITOLI,
Che nella presente Opera si contengono.



Del

TAVOLA.

De

TAVOLA.

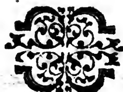
Del

Del

TAVOLA.

Per

Il fine della presente Tauola.



TRATTATO DELLA NATVRA DE' CIBI, ET DEL BERE,

Del Signor Baldassar Pisanelli Medico Bolognese,

DISTINTO IN VN VAGO, ET bellissimo partimento.

Tutto ripieno della dottrina de' più celebrati Medici, & Filosofi con molte belle historie naturali.

ANNOTATIONE PRIMA.

DEL PANE CAP. I.



AVENDO il Pisanelli trattato nel suo libro solamente della natura de' cibi, tralasciando il principale, ch'è il pane (senza il quale non potemo ne ageuolmente, nè longamente viuere) mi è parso non esser fuor di proposito, così come'esso è il fondamento

di tutte le viuande, così metterlo per fondamento di questo mio picciol trattato, ò sia breue aggionta, scriuendone simplicemente, & solo quanto può bastar per saper la natura, la qualità, & l'elettione, che di lui si deue fare, con il modo acconciarlo, che sia saporito, & sano. Il pane adonque, così come delle regioni, tale, & la medema natura ritiene in se, quale hanno le cose, con lequali è composto. Mà perche il formento, tra tutti i grani, tiene il primo luogo, come più amico della natura, & più conforme, così il pane fatto di esso, sarà il primo, il migliore, & più saporito, & lodato, poi che egli genera il sangue più temperato. Il formento adonque del qual si fà il pane, deu'esser raccolto in buona regione, pesante, pieno, & ben maturo, asciutto, di color rosseggiante, ò celeste di fuori; & di dentro bianco, & pastoso, che non sia ne nuouo, ne vecchio, perche essendo nuouo, è di qualità viscosa, & flemmatica, & essendo vecchio, è più secco, & di cattiuo nutrimento, & insieme restringe il corpo. Sia in oltre netto dalla poluere, da ogni altra sorte di grani, & da tignuole, il che farassi, conseruandolo ne granari ariosi, & non sotterranei, oue vi si congregano molti vapori inimicissimi al corpo humano; mettendoui di

molte

molt'herbe amare, come sarebbe di foglie de' persichi, di foglie de' botri, & dell'abrotano; perche s'è veduto, quando s'apriuano tali granari sotterranei, molti cader morti. Di tal formento dunque si facci'l pane, & l'acqua, che dentro vi si metterà, sia sottile, leggiera, & non paludosa, ò fangosa, & alquanto salata, per leuar la viscosità del pane sia la pasta ben dimenata, & agitata, acciò che il pane sia più saporito, leggiero, & di miglior digestione, formãdo i pani in mediocre grandezza, pche come sono euati à bastãza si cuocono meglio, & che'l forno sia moderatamẽte caldo; però che il troppo caldo al primo tratto arrostisce, & indura la corteccia di fuori, & lascia le parti interiori mezzo crude, onde cotal pane non solo è brutto da vedere, mà ancora molto difficile à digerire. Si lasci poi riposar'almeno vn giorno, quando si porta dal forno, auanti che si mãgi per esser'il pan caldo, cattiuo, & men conforme alla natura. Il pane azimo, è di dura digestione, genera dolor di stomaco, oppilationi nel fegato, & pietra nelle reni. Il pan di semola quantonque sia tardi al passare, è però migliore, che d'altra farina. Il pan di segla notrisce assai, ma è più difficatiuo, ne genera così buon nutrimento, co-

me fà il formento, & è di più dura digestione. Le parti esteriori del pane sono di difficil digestione, & tanto più, quando saranno troppo cotte,& abbrusciate. Il pane non si deue far nè grosso,nè piccolo, mà tale,che'l fuoco vgualmente lo possi cuocere,come s'è detto. Il pane surfureo, ò sia della crusca del grano,è cattiuissimo,& nō nutrisce. Il pan d'orgio è buono mà poco nutrisce,& è refrigerante,la onde è più conueniente per gli amalati, che per i sani. Il pan di miglio, & di panico è di cattiuissimo suco,& freddo,& secco,la onde si deue fuggire,saluo à chi non può di manco. Si fà il pane di molte altre cose nel tempo della carestia,delle quali non si fà mentione,mà per esser i sudetti pani di tutti gli altri, & migliori,più communi,& più vsitati, bastarà per adesso quanto breuemente se n'è detto. Dirò solamente, che Galeno al primo libro de gli alimenti al cap.2.parlando de' pani, dà la prima lode al seligineo, la seconda al similaceo, & la terza al mezzano, che trà l'vno,& altro. Del seligineo ne scriue Plinio al li. 18.dicēdo *E siligine laudatissimus panis fit*. Mà che cosa sia siligo,della qual se ne faceua si buon pane,non trouo chi ne parli; Per il che ne vien à esser molto biasmata la

età

età nostra, che, doppo i Romani, habbi vsata si poca diligenza in conseruar tal formento, del qual non pur'in Italia, mà ne anco in tutta l'Europa se ne può hauer notitia, si come si fà di molti altri semi, & frutti à noi d'altronde condotti.

Si suol far'ancora del formento, l'amito, quasi, che voglia dir senza mola, qual conferisce all'asprezza della trachea arteria, & del petto, & gioua alle infirmità della vessica. Scriuono alcuni, che dato l'amito al peso di mezz'oncia, con vuouo, & tre passule, toglie il dolore della vessica.

Si sogliono far ancora della farina di formento varie sorti di minestre, come tagliarini lasagne, & semola, qual'vsano communemente i nostri medici nelle febri, forse più per compiacere à' patienti, che per dare loro sanità, hauendo da Galeno al primo de gli alimenti al capitolo quarto, che tutte queste cose sono di grosso nutrimento, fanno grosso suco, discēdono tardi, generano ostruttione nelle vie del fegato, accrescono debolezza alla milza, & inducono pietre nelle reni; per ilche lodarei à' nostri medici à lasciarle del tutto, & attendere più presto à guarire gli amalati, che à compiacere à' loro appetiti.

ANNOTATIONE SECONDA.

Delle carni in generale. Cap. II.

LE carni, come quelle, che sono necessarie à conseruare la sanità, & che, come atte à procreare buono sangue, facilmente si digeriscono, & si conuertono in vn suco conueniente alla natura nostra, si deuono vsare ordinariamente tra gli altri cibi. Et perche non sono tutte vgualmente salutifere, quelle sono stimate le migliori; che sono frolle, molli, tenere, non però che siano longamente state amazzate, come tiene communemente la più parte de' Medici, non cõsiderando, che quella tenerezza, che si fà, è per causa della putredine, che comincia à farsi, ò vogliamo dire, che si preparano à putrefarsi. Et perciò Hippocrate vuole che si mangino fresche, & subito, che sono state ammazzate, come quelle, che danno maggiore & migliore nutrimento al corpo nostro. Il che si vede nelle bestie, che si patiscono di carne, ch'amazzano, la qual mangiano subito, & meglio si nutriscono. Però io sarei d'opinione che si diuidessero in tre età, ciò è che a' vecchi si lasciassero diuentare frolle al sereno, & che fossero ben cot-

te,

te;che à' giouani, & gagliardi si cuocessero; cosi fresche;ciò è di fresco amazzate, & che à quelli di mezz'età fossero d'vn giorno, ò di doi, come scriue Rabbi Moise al 20. de gli afforismi, & queste deuono essere grasse, humide,giouení,fresche, & meschie tra'l rosso e'l bianco, si come sono quelle(comminciando dalle più volgari, & communi a' richi,& a' poueri) di vitello giouane,lattante, di sei settimane,ò otto, & rostite. Poi quelle de' pollastri, tanto per i sani; come per gli amalati; quelle de' capponi, & successiuamente de' fasciani, de' colombi domestici più tosto, che de' saluatici, de' pernici, di lodole, de' tordi,de' tortore, & d'altri vcelli di campagna, & de' boschi, & in somma di tutti gli vccelli piccoli, & frechi, & giouani, i quali chiama Galeno monticoli, perche habitano i monti, & i boschi, tra'quali generalmente si lodano più quelli, che sono velocissimi nel volare, & non lasciarò quì di dire, che tra essi,quello, che si chiama gallerita, & motcilla (perciò che muoue sempre la coda) & hà in capo vna cresta in modo di corona, & è piccolo più d'ogni altro (eccetto del rè piccolo) cotto, & mangiato, guarisce il dolor colico. Et cosi come le sudette carni d'animali volatili, so-

no le più lodate,& più facili à digerirsi,massime à persone; che non fanno essercitio, & che attendono à gli studij, & alle contemplationi, perche volano continuamente,così per il contrario sono vituperate quelle, che habitano l'acque, & i luoghi paludosi,come oche,anatre, & per dir breuemẽte tutti quelli,che hanno le gambe, il collo, & il becco longo, fattogli dalla natura, acciò pascendosi nell'acque possino arriuar'à trouare il cibo. De' quadrupedi, come quelle del capretto giouane,& lattante,per esser'il primo che porta il vanto tra' quadrupedi. Poi de gli agnelli giouani, della lepre,quantunque da molti biasmata perciò che genera vn sãgue molto crasso, & malinconico: Del coniglio miglior della lepre; del montone, del porco saluatico tolto in caccia;come che generi sangue puro senza escrementi; & del capriolo. Sono anco molto lodate da Galeno, & da altri Medici quelle de porci domestici,& grassi,per la lor similitudine,che hãno con la carne humana, massime se saranno nutriti in campagna la maggior parte del tempo, & se saranno fresche, & di giouani animali,& non vecchie,ò salate,mà con tutto ciò non se ne deue mangiar'in quantità, perche grauano il ventricolo, & specialmẽ-

te à persone delicate, & perciò li laudo più à persone di fatica,& di cāpagna,à quali danno gran nutrimento,& vtilità. Et queste sono le carni, che per sanità del corpo (moderatamente però) si possono con sicurtà vsare,& mangiare,& più dell'vne, che dell'altre secondo il costume,& gusto, delle quali non si deue mangiare in gran quantità, ne con molta auidità,come molti golosi fanno, imperoche quantonque buone,mangiate voracemente, & in quantità, tardi si digeriscono, & si distribuiscono per le vene à nutrimēto del corpo.L'altre carni,come de' tori, buoi,vacche, peccore, galli, capre, camelli, asini,orsi,volpe,lupi, & d'altri simili animali,sono tutte cattiue, & guastano la sanità à chi le vsa.Io trouo appresso ad altri valenti scrittori di medicina quest' ordine nelle carni di buono nutrimento, & elette, cioè, che prima pongono la carne della gallina, che non ha ancora fatt'vuoua,della cui carne copiosamente ne scriue Auicenna: poi quella del cappone; Terzo della tortora; Quarto del storno giouane, per essere carne leggiera. Quinto del colombo. Sesto della quaglia,mentre però si mangi con carne grassa,ò sia co'l formaggio grasso, & fresco, per ouuiare à gli effetti, che può causare la

sua

sua carne, massime s'ella hauesse mangiato dell'elleboro, del qual si diletta pur assai. Settimo pongono la carne del fasciano, cioè gallo saluatico, il qual io metterei de' primi per le sue buone qualità, hauendo la sua carne molto conueniente alla carne humana; Ottauo quella del merlo; Nono pongono la beccazza la cui carne truouo essere molto vtile à chi patisce tremore, & debilità de' nerui. Decimo quella della pernice, la carne della quale è annouerata trà le carni leggiere, & che ingrassano, & questa carne Galeno la preferisce alle carni di tutti gli animali volatili, la qual molto conferisce alla memoria. Vndecimo pongono la carne del fringuello, messo in questo luogo nel numero de' tordi, & d'animali di gran velocità nel volare, & che stanno nelle vigne in compagnia de' tordi à mangiare i vachi d'vua. Duodecimo metton l'otice chiamato da' Frãcesi Ostarde. Tertiodecimo vi pongono il Tremulo, così detto perche quando camina, hauendo la coda molto longa, sempre la và dimenando, & è animale, che hà sopra il capo alcune penne longhe, & stà sopra le riue del mare. Mà lasciando da parte quest'ordine, & seguendo quello del Pisanelli, ilqual ne hà parlato diffusamente, non mi estenderò

derò, saluo di qualche proprietà loro trouate appresso molti scrittori.

Del Vitello. Cap. III.

Che sia lattante, nato di pochi giorni, e di madre che habbia pasciuto in ottimi pascoli. *Eletione.*

Dà grandissimo nutrimento, e genera ottimo sangue, particolarmente conferisce à chi fà molto essercitio. *Giouamēti.*

Con tutto ch'egli sia tenero, nondimeno perche è di grossa sostanza per natura nuoce à gli infermi, & à i conualescenti. *Nocumēti.*

Cuocendosi in compagnia di galline, ò capponi grassi, perde quella grossezza, massime ponendosi seco il petrosello. *Rimedi.*

E temperato in tutte la sue qualità. *Gradi.*

E buono in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni. *Tēpi. Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Le carni giouani de gli animali, che per natura sono secchi, sono molto temperate: perche l'humidità dell'età contēpera la siccità della cōplessione naturale. Il Vitello che nō prē-

de

de latte, è pur buono per la sanità, mà meglio è il lattante, quanto è più vicino al nascimento per gli infermi nõ è buona neßuna sorte di Vitella perche gli stomachi languenti nõ bastano à smaltire quella großezza c'hà in se per natura; mà per li sani è ottima per conseruare la sanità, e quãto hà manco tempo tanto è migliore, mà ricerca eßertitio. Quarto sono l'età del genere bouino, la prima è de i vitelli, la seconda de' Giouenchi la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi per mettersi sotto il Toro, la Vitella deue hauere doi anni, accioche partorisca il terzo. Il genere bouino l'estate ricerca il bere due volte il giorno: & l'inuerno una sola volta. Questo nome di Vitella ci da ad intẽdere quasi, che ci dia la vita ella, cioè a i corpi sani.

Vitella.

ANNOTATIONE III.

RAsis Arabo dottor antiquissimo parlando del Vitello scriue che esso seguirà il conduttore, se gli saranno ynte le corna con cera liquefatta.

Del Bue. Cap. IIII.

Elettione. Che sia più giouane, ch'è possibile, e che

sia

sia grasso, & auezzo all'aratro, ò ad altro continuo, e potente essercitio.

Dà grandissimo nutrimento à quei, che molto s'affaticano, e genera lor molto sangue, stagna il flusso colerico. *Giouamenti.*

E di pessimo nutrimento, fà sangue grosso, tardissimo si digerisce genera varici, & ogni altra infermità melanconica. *Nocumenti.*

Deuono gli huomini delicati, & otiosi fuggirlo à fatto, e gli essercitati che l'vsano lo pongano nel sale per 24. hore, e poi lo cuocano assai. *Rimedio.*

E freddo in primo grado, & secco nel secondo. *Gradi.*

E buono ne i tempi freddi, che sia ben frollo, per i giouani, & per quelli che molto s'affaticano. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Bue è di natura melanconico, mà quando è vicino alla natiuità, hà più dell'humido. Così ancho l'essercitio grande rende la carne più saporita: mà in generale parlando la carne bouina quanto più inuecchia, tanto più si deue fuggire: perche apporta infinite infermità, come quartana, mal di milza, & altri melanconici mali: mà per quei che s'affaticano assai, è conueniente. La Vacca magra meglio, s'impre-

s'impregna, e però douendosi dare al Toro, si fà star e vn giorno senza mangiare, & i Tori per contrario si satiano di molta pastura. Il Bue è compagno dell'huomo nell'opre rusticali, & è ministro di Cerere. Il primo che l'amazzasse fù Prometheo. La Vacca sterile si chiama da' Latini Taura, e la pregna si nomina Horda.

ANNOTATIONE IIII.

IL bue che non si può domare, si renderà mansueto, se sera legato con vna fune di lana.

De' Castrati. Cap. V.

Eletione. Che sia tanto giouane, che non passi l'anno, e che sia fatto d'agnello, e nó di caprone.

Giouamẽti. Genera buono, e molto nutrimento, perche la loro calidità, & humidità è temperata, & è appropriata à gli infermi.

Nocumẽti. Nuoce quando la carne è di castrato vecchio, perche hà difetto per l'età, che si fà secca, e per il mancamento de' genitali.

Gradi. Lasciandosi di vsare la carne de' vecchi, e prendendosi quella de' giouani, mangiandola

dola cotta à lesso con herbe aperitiue, e cordiali, come petrosello melisa calendala, e buglosa, & simili.

E' calda, & humida temperatamente. *Tẽpi Età*

Conferisce in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni, in tutti i paesi. *Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

SE i castrati sono giouani d'vn'anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gli infermi: come approuano tutti i medici: perche genera buono sangue, e presto si digerisce: ma bisogna auuertire, che nõ siano vecchi, perche la loro carne si dissecca, si per l'età, come per il mancamẽto de' testicoli. La carne de' Castrati giouani conferisce à tutte le cõplessioni, à tutte l'età, & à tutti i paesi; perche hà virtù trà l'altre di mantenere gli humori in temperamento, & eguali. Auuertendo che siano agnelli, e non capretti, che si castrino. I Latini lo chiamano Veruex, & Sectarius si chiama quello, che và inanzi per guida de gli agnelli. Si vsa communemente cuocere questa carne in varij modi per l'vso de' sani: & in spetie i quarti di dietro cotti arrosto con rosmarino, & aglio diuengono molto saporiti: mà prima conuiene che siano molto ben battuti co' bastoni. *Castrato, come si cuoce.*

ANNO-

ANNOTATIONE V.

I Castrati sogliono dar buon nutrimento al corpo, massime se saranno giouani d'vn'anno, grassi, & nutriti in luoghi alti, & ne' pascoli che sogliono produr buone herbe, come in Francia, perciò si danno communemente da quei medici à gli amalati, come credo anco che si facci in Spagna, trouando scritto appresso Auerroe dottor di Cordoua che la carne di castrato tiene il secondo luogo appresso il capretto; benche Galeno voglia, che sia quella del Vitello, forse giudicando, secondo le qualità de' paesi, oue si pascono.

Trouasi appresso i naturali, che messe le corna del castrato in vn fosso, oue siano prima piantate radici di sparagi, ne produranno in gran copia, bontà, & bellezza, & se saranno sepolte alla radice del fico, produrrà i fichi maturi auanti il tempo.



Del

Del Capretto. Cap. VI.

Sono più lodati i capretti rossi, & i negri, che i bianchi, purche non arriuino à sei mesi, anzi che siano di poco tempo nati, & anco lattanti. *Elettione.*

Si digerisce presto, dà ottimo nutrimento, conferisce alla sanità mirabilmente, & è anco ottimo per gl'infermi, e per i conualescenti. *Giouamẽti.*

Nuoce a' vecchi, a' decrepiti, & à quei che hãno lo stomaco freddo, & acquoso, e à quei che molto si affaticano. *Nocumẽti.*

Cuocendosi arrosto ben bene, e non à lessio le parti di dietro, che non sono tanto humide, quanto quelle dauanti. *Rimedio.*

E caldo temperatamente, & humido nel primo grado. *Gradi.*

E buono per i giouani, & per quei, ch'hanno lo stomaco caldo. Mà nuoce à i vecchi, & à i flemmatici. *Tẽpi, Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

SI ELEGGONO le carni de' capreti per il buono nutrimento, che danno, mà si prohibiscono le femine, o veramente i ma-

maschi c'habbiano molto tempo, perche l'vno è l'altro è di difficil digestione, e di tristo nutrimento: e questi capreti nell'inuerno sono cattiui, nell'estate buoni, e ne gli altri tempi mediocri. Et il nome di capretto non gli dura se non fino alli sei mesi. Mà quando allatta, la sua carne è molto temperata, e non è buona per chi molto s'affatica; genera sangue temperato, & è ottima per chi hà cattiua complessione: la Capra dal Carpire hebbe'l nome, che pascendo carpisce i virgulti: Nuoce il suo morso à gli arbori, massime à gli Oliui, che diuentano sterili. Il Basilicò le fà impazzire, spirano per gli orecchi, e non per il naso.

ANNOTATIONE VI.

IL sangue di capretto fresco, preso al peso d'vn'oncia, con altretanto aceto, ogni mattina, per tre giorni, ferma il sangue, che vien per vomito dal stomaco.

Dell'Agnello. Cap. VII.

Elettione. Che sia maschio, che sia d'vn'anno, vici-
Giouamē no al tempo del coito, che cosi perde l'humidità

midità naturale, e non si mangi d'inuerno. *ti.*

Dà vn'ottimo, & copioso nutrimento, e contra l'humor melãconico, e gioua à quelli, che sono di calda complessione.

La carne dell'agnello giouane lattante nuoce molto à i flemmatici, e genera viscosità nello stomaco, perche hà in se souerchia humidità. *Nocumẽti*

Non s'vsi se non d'vn'anno, e cuocasi arrosto con rosmarino, aglio, saluia, garofani, & altre cose calde, che disseccano l'humidità. *Rimedio*

E caldo nel primo grado, & humido nel secondo, mà il lattante è humido nel terzo. *Gradi.* *Tẽpi Età*

E'vtile ne i tempi caldi à i giouani, & à i colerici. Mà nuoce nel tempo freddo all'età, e complessioni fredde. *Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

TVTTA la carne pecorina femina genera malissimo nutrimento, mà i maschi sono lodati, quando hanno finito l'anno, perche quando nascono sono souerchiamente humidi, e però all'hora sono dannosi, perche generano assai viscosità: mà quando passano l'anno si è consumata l'humidità souerchia, e sono ridotti

ad vn conueniente temperamento: e però sono assai conformi alla natura humana, conferisce ne i tempi caldi, & ne i paesi caldi, & à quei, che sono di colerica, & adusta complessione: sopra tutto non si mangino ne i tempi freddi. Il vento Australe fà ingrauidar le pecore di femine, e l'Aquilonare di maschi. Gli agnelli subito nati conoscono la madre, e con quella lasciuamente scherzano.

ANNOTATIONE VII.

LA pelle dell'agnello, ò di pecora, che sian di fresco scorticati, gioua à leuar i segni, che si fanno al corpo per le battiture, iui rimasti.

Del Porco. Cap. VIII.

Elettione. Che non sia troppo vecchio, ne troppo picciolo, mà nell'età della giouentù consistente, & alleuato alla cāpagna, e maschio.

Giouamēti. Dà copiosissimo; & lodeuol nutrimento alle persone, che molto s'affaticano, mantiene il corpo lubrico, e prouoca l'orina.

Nuoce

Nuoce alle persone delicate, e che viuono in otio, fà venir la podagra, & sciatica. *Nocumẽti.*

Mangiandosi dell'età, che si è detta, in poca quantità, in tempo freddissimo, che sia carne magra d'animal grasso, arrosto con speciarie, e cose calde. *Rimedio.*

E caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo. *Gradi.*

E buono ne i tempi molto freddi per i giouani, ch'hanno lo stomaco caldo; & che molto s'affaticano, mà nuoce à i vecchi. *Tẽpi, Età, Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

TVTTI gli scrittori antichi s'accordono, che la carne porcina è souerchiamente humida, massime se l'animale è picciolo, e lattãte, e però queste porchette picciole, che si mangiano con tanta curiosità, si deuono fuggire, pche apportono molto danno: mà se il porco sarà d'età consistente, che la sua humidità souerchia sia consumata; sarà di ottimo nutrimento, più conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si voglia altra carne; e se con vno poco di sale sarà p qualche giorni conseruato, e come si dice salipreso, sarà molto migliore. Vedẽdo gl'antichi, che il porco nõ era nato se nõ *Porco.*



per mangiare, dissero che l'anima gli era stata data, accioche come sale conseruasse la carne di quest'animale viua per il suo fine. Il Porco era consecrato à Cerere, & si soleua ammazzare, quando si stabiliua la pace, ò la tregua. I Persciutti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata sono ottimi per cuocer con l'altre carni, e per mangiarsi per risuegliar l'appetito, perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere, mà bisogna mangiarne in poca quātità.

ANNOTATIONE VIII.

DEL porco, basta assai di quanto ne hà scritto il Pisanelli; dirò solamente, che Galeno dice, che la carne del porco è buona, per la similitudine, che hà con la carne humana, mà per la sua grande humidità viscosa, non si deue vsare, saluo da gente rustica, i quali per l'essercitio grande, che fanno, la finaltiscano felicemente.

Del Porco Seluaggio. Cap. IX.

Elettione Che sia giouane, grasso, e preso in caccia,

doue habbia molto faticato, e patito: sia di inuerno, e sia frollo.

Dà la sua carne copioso nutrimento, & è cibo molto appropriato à quelli, che s'affaticano, e si digerisce presto. *Giouamenti.*

Nuoce à gli huomini, che viuono otiosamente, perche genera escrementi assai in quelli, & accresce l'humidità. *Nocumenti.*

Cuocendosi come volgarmente si dice à Brolardieri, consuma la ventosità, ouero in pasticcio con molte spetie. *Rimedio*

E'caldo nel primo grado, & humido temperatamente. *Gradi.*

Non è buono se non ne i tempi molto freddi, per quelli che sono caldissimi, & che s'essercitano assai, e nuoce à gli otiosi. *Tēpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA carne del Porco seluaggio non hà tanta humidità souerchia, quanto hà quella del domestico. Il che nasce da' pascoli, dall'aria, e dalla fatica e però si tiene, ch'ella sia migliore, e che dia bonissimo nutrimento, massime à chi non hà lo stomaco molto debole, & nel tempo dell'inuerno, che il calore è più forte. Vsano i Porci seluaggi il coito al principio dell'in-

uerno, e partoriscono la primauera in luoghi deserti, angusti, precipitosi, & ombrosi in tempo, e numero simile à i domestici. Patiscono in giouentù vn prurito d' testicoli, che per troppo rasparli à gli arbori se li seccano. Quest'animale medica i suoi mali con Hedera. La sua Orina è tanto graue, che non hauendo tempo di euacuarla, non può fuggire, e resta preso. Publio Seruilio Rullo fù il primo de' Romani che ponesse il Porco Seluaggio cotto nell'uso delle cene, e ne' conuiti.

ANNOTATIONE IX.

LA rasura del dente di porco seluaggio, data al peso d'vna dramma, con altretanto di fiori di papauero rosso, val contra la pleuresia, fatta però prima la purgatione.

Del Ceruo. Cap. X.

Elettione. Che sia molto giouane, e se fosse possibile, lattante, ouero che fosse stato dal suo nascimento castrato.

Giouamēti. La carne de' cerui piccolini è lodata per carne di buono nutrimento, ouero di quei

che

che fossero stati castrati.

Genera tristo humore, massime se sono di tempo, difficilmente si digerisce, e fà venire la febre quartana. *Nocumenti.*

Cuocendosi si compagnia d'altre carni d'animali grassi, ouero in pasticci molto bene inlardato. *Rimedio.*

E caldo nel primo grado rimesso, & secco nel secondo. *Gradi.*

Nuoce ne i tempi à i vecchi, e à quelli che sono di melanconica complessione. *Tẽpi Età. Cõplessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA carne del ceruo è molto dannata da gli scrittori, ch'ella dia grosissimo, e melanconico nutrimento, massime se l'animale è vecchio: che se pure egli è lattante, ò nella crescenza non è la sua carne tanto nociua, ma tolerabile: e se sarà in giouẽtù, che si possa fare castrare dicono che quella carne perde ogni malitia, è diuenta di lodeuol nutrimento. La Cerua porta otto mesi, e partorisce appresso le strade, per paura delle fiere, & i figli subito nati caminano: ogni anno gettano le corna i Cerui in luoghi inacessibili, le femine non le pongono mai. Se si castrano auanti che le pongano; non

non gli nascono più. Il corno del Ceruo abbrusciato fà fuggire tutti gli animali. La sua carne mãgiata la mattina, allonga la vita dell'huomo, e la sera, la abbreuia. Le femine quãdo sono vicine al partorire, mangiano copiosamente l'herba Seseli, perche facilita lor il parto, & le purga.

ANNOTATIONE X.

IL corno del Ceruo raspato, & beuuto cõ acqua d'acetosa, scaccia valorosamẽte i vermi da i corpi humani. Scriue Marcello, che la poluere del corno del Ceruo abbrusciata, & meschiata con la poluere della guscia della lumaca, cura il dolor colico. & se cotta nell'aceto si tenerà in bocca, acquetarà il dolor de' denti. Oltra di ciò il corno del Ceruo con l'vnghia di capra abbrusciati insieme, & fattone fumo oue è abbõdãza di zenzale (chiamate in Francia cugini) le fà fuggir da quel luogo, oue elle sono.

Del Capriolo. Cap. XI.

Elettione. Che sia giouane, grasso, e molto essercitato, e

, e che la sua carne stia appesa all'aria, sin nto che sia tenera.

Da vn nutrimento miglior di tutte l'altre .rni saluaggie, e particolarmente è contra lolori colici, la Paralisia, e chi hà troppo su erfluità. *Giouamenti.*

Nuoce à i magri, & estenuati, perche ge- erando sangue asciutto patiscono i nerui, nassime se l'animale è vecchio. *Nocumenti.*

Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, uero con grasso in molta quantità, acciò he si faccia più humida la carne. *Rimedio*

E' caldo, & secco nel secondo grado. *Gradi.*

E' cattiuo ne i tempi caldi, per i giouani, & per i colerici, & è buono per i paralitici, e flemmatici. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

TVTTE le carni d'animali seluaggi sono biasmate, pche generano sangue troppo grosso, eccetto i Caprioli i quali sono commẽdati più ch'altra carne di caccia, per più saporiti, e più lodeuoli, per la sanità: perche co'l gran muouersi che fanno, il loro sangue si assottigliá il corpo si fà più raro, i porri s'aprono, e si dissoluono i tristi humori: e però questi non

non puzzano di seluaggio come gli altri, e così diuengono ancora piu facili da digerire, & il sangue che generano hà pochissime superfluità, e gioua à molti mali. Si lamentano i Caprioli, appresso Martiale con queste parole. Dente timetur Aper, defendunt cornua Ceruum. Imbelles Damæ quid nisi præda sumus?

ANNOTATIONE XI.

FA vn medesimo capo il Pisanelli del Caprio, & del Capriolo, i quali però sono diuersi, poi che Caprio non è altro, che'l Capro saluatico, chiamato camoscio, & il capriolo è quello, che i latini chiamano dama, & noi capriolo; del qual camoscio truouo scritto appresso alcuni vn rimedio per le dõne, che leua lor le lentigini dalla faccia. Et per farlo, si piglia il fele del camoscio al peso d'vna dramma, farina di lupini, & mele mezz'oncia, & si farà vn'empiastro, per il qual si scacciarãno le lentigini, & altre macchie.

Della Lepre. Cap. XII.

Che sia giouine, presa da cani di caccia, che l'habbiano trauagliata molto: sia d'inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte. *Eletione.*

Gioua à quelli che sono troppo grassi, e vogliono smagrire, e fà venire buono colore in viso; onde si dice *Comedit Leporem.* *Giouamenti.*

Tardi si digerisce, genera sangue melanconico; & induce la vigilia. *Nocumenti.*

Cuocendosi piena di lardo, ò di altro grasso, con molte spetie aromatice, che leuano la grossezza. *Rimedio.*

È calda, & secca nel secondo grado. *Gradi.*

Non è buona se non l'inuerno per i giouani, & per i sanguigni. *Tẽpi Età.*

Nuoce à i melãconici, & à q̃lli che studiano. *Cõplessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

La Lepre non è stimata da gli scrittori per carne di buono nutrimento, perche dà odore di seluaggio, e genera sangue grosso, e però non è cibo conueniente, se non per quelli che desiderano smagrire: & in questo errano grandemente i cacciatori: che doppo essersi molto riscaldati, & infiammati in prendere questi ani-

animali, mangiano poi questa loro carne, ch'è calidissima, doue che dourebbono cercare cibi refrigeranti, per contemperare il souerchio caldo, ch'hanno acquistato nell'essercitio della caccia, ch'è violentissimo. E la lepre velocissima: perche hà i piedi dinanzi più corti che quei di dietro. Sono le Lepri prese con inganni dalle Volpi. La sua carne mangiata, fà che l'huomo stia bello & allegro per sette giorni, e con buono colore. La lepre dalla grandezza delle orecchie è detta da Greci Lagos.

ANNOTATIONE XII.

Lepre.

SCriue dellla lepre Martiale, & dice. *Inter quadrupedes gloria prima lepus*; che hà fatto marauigliar'molti dotti, poi che la lepre genera humori grossi, & melanconici, mà lasciaranno di marauigliarsi se vorrano vedere Galeno al 3. de gli alimenti, oue dice che'l sangue della lepre è più soaue, & in più prezzo d'ogn'altro sangue. Se così è, bisognarà parimente, che la carne, la qual nõ consiste che di sangue, possegga la medemma bontà, & delicatezza d'esso sangue, & così harà ben detto Martiale.

Il cerbello della lepre non lascia venire

dolor

or' alle gengiue de' figliuoli, che comminno à mettere i denti, se saranno fregati i esso, & à coloro à chi treman le mani, & testa, mangiando il suddetto ceruello, ferrassi il tremore.

La pelle della lepre, messa in vna pignat- nuoua, serrata di creta, & abbrusciata nel rno, libera l'huomo da' dolori colici, & enali, pigliandone doi cucchiari con vino ianco; Il che fanno ancora doi piccoli ossa, he sono nelle ginocchia, abbrusciati, & toli al peso d'vna dramma, con vna dramma li macis in brodo di carne.

Del Coniglio. Cap. XIII.

Che sia giouane, grasso, d'inuerno, e che la sua carne all'aria della notte sia diuentata ben frolla, e tenera. *Elettione.*

Dà buono nutrimento, e copioso, & consumi l'humidità, e le flemme, che ritroua nel stomaco. *Giouamēti.*

Nuoce alle complessioni melanconiche, & non è cibo conueniente per li decrepiti. *Nocumēi.*

Cuocendosi prima vn poco bollito, e poi arrostito con assai herbe odorifere, con garofani, & altre specie. *Rimedio.*

E fred-

Gradi. E freddo nel principio del primo grado, e secco nel secondo.

Tẽpi, Età. Complessioni. E molto nociuo ne' tempi caldi, per i decrepiti, & per quelli che sono di melanconica complessione.

HISTORIE NATVRALI.

Coniglio. *IL Coniglio è stato chiamato picciol Lepre, per la gran similitudine, che con quella tiene, e dal continuo caminare, ch'egli fà sotto terra; hanno gli huomini imparato di fare le Mine, e però disse Martiale.* Gaudent in effossis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas hostibus ille vias. *E la sua carne bene tenuta per melanconica, grossa, e di buon nutrimento, nondimeno quando l'animale è giouane, e bene pasciuto, & ingrassato, si tiene per manco male: essendo che le carni giouani sono più accommodate dell'altre. Ne sono tanti nelle Isole di Maiorica, & Minorica, che alle volte hanno saccheggiate le biade nelle campagne, donde n'è seguita tal'hor gran carestia. Il ceruello del coniglio mangiato conferisce molto à chi hauesse mangiato del veneno, ò fosse morsicato d'animal velenoso, il simile opera quella dell'odola.*

AN-

ANNOTATIONE XIII.

Narra Marcello, che'l coniglio abbruſciato in vna pignata con la pelle nel [f]rno, cura la ſchirantia, pigliandone vna [d]ramma con decotto d'vua paſſula.

Del Spinoſo. Cap. XIIII.

Che ſia giouane, graſſo, in tempi molto freddi, che ſia ſtato per vn gran pezzo trauagliato nella caccia, & che all'aria ſoſpeſo ſia diuentato molto frollo. *Elettione.*

Dà vn gran nutrimento, riſueglia l'appetito, fà dormire, & dà forza à quelli, che molto s'affaticano, & la ſua carne mangiata non laſcia ſconciare le donne grauide. *Giouamẽti.*

E tardo da digerirſi, genera molta flemma, e molta viſcoſità, augumenta l'humore melanconico, & nuoce à quelli che patiſcono le Morici. *Nocumẽti.*

Cuocendoſi quando all'aria è diuentato tenero, & frollo in paſticcio con molte ſpeciarie ouero arroſto con herbe molto odoriſere, e canella, & aglio. *Rimedio.*

Gradi. E freddo nel primo grado, & humido nel Tẽpi Età secondo.

Questa carne è cattiua in tutti i tempi, à Cõplessio. tutte l'età, & à tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

Lo spinoso, detto da i Latini Histrice, è tutto pieno di lunghe, & grosse spine, molto sottilmente appuntate. Habita sotto terra nelle tane: & molto più la notte ch'il giorno esce alla pastura, egli stà tutto il verno ascoso nelle sue cauerne, come fà l'Orso: & tanto tempo stanno à partorire le femine dell'vno, quanto quelle dell'altro. L'Histrice, quando si corruccia, si ritira in se stesso, & gonfiando la pelle à modo d'vno Otre, tira per offendere i circonstanti, le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso, che non solamente ferisce egli i cani; mà ancora i cacciatori. Delle spine si seruono le donne per drizzarsi, e spartire egualmente i capegli del capo, lasciando nel mezzo vn calle picciolo, & angusto: questa carne è pessima, si dice per prouerbio Spinosior Hystrice, *per gli huomini rustici, duri, & aspri di natura, e di costumi. E Calfurnio disse,* venit, & hirsuta Spinosior, Hystrice barba. *La cenere di questa carne,*

ò per dir meglio, la carne dell'histrice cotta, cata, e fatta poluere, dandosi à bere alle donne grauide, non lascia sconciare le creature.

ANNOTATIONE XIII.

La pelle del Riccio abbrusciata in vna pignata nuoua, & meschiata con pece liquida, amandole amare, & galla, prohibisce, che non caschino i peli à coloro che patiscono il mal della pelarella.

Del Cappone. Cap. XV.

Che sia giouine, grasso, ben pasciuto, & allevato alla campagna aperta. *Elettione.*

Dà al corpo humano nutrimento migliore di tutti gl'altri cibi, fà buon ceruello, e mantiene eguali tutti gli humori. *Giouamẽti.*

Nuoce alle persone otiose il mangiarne molto, p la gran copia di sangue, che genera. *Nocumẽti.*

Auezzarsi à mangiarne poco, ouero ad essercitarsi molto più del solito. *Rimedio.*

Gradi.

E temperato in tutte le qualità.

E buono in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni. *Tẽpi. Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

SI è nominato solamente il Cappone, per esse-re il più eccellente nella sua spetie. Nutrisce molto, accresce il coito, & si preferisce à tutte l'altre carni perche genera perfetto sangue. La Gallina genera sangue perfetto ancora essa; come fanno similmente i Polli, i quali si deueno mangiare quando incomminciano à cantare, e le femine auanti che faccino l'oua. Il loro ceruello accresce il ceruello humano, & tutti questi sono di presta digestione, confortano l'appetito, e sono conuenienti à tutte le nature: mà bisogna che siano di mediocre grassezza: il suo brodo tempra le complessioni, & agguaglia gli humori, e gioua alla vista, e fortifica il calore naturale, mà che non siano troppo vecchi. Vndici anni auanti la terza guerra di Cartagine, per la legge di Gaio Fannio Consule fù interdetto, che nelle cene nõ si ponesse altro volatile, che vna Gallina allenata alla campagna. Questo nome di Cappone pare che voglia dire quà pone.

ANNO-

ANNOTATIONE XV.

SI suol fare vn destillato per quelli infermi, che sono ridotti in tanta debolezza, ch'à pena possono sostenersi, come scriue Andrea, Lacuna nel libro della peste, per il qual fare, si piglia vn cappone netto dalle interiori riempito di poluere di sandali, di seme di cedro, con vn pugno di borage, di bugolosa, & due oncie di conserua di borage, di rose, di viole, & di bugolosa, & poste in vn vaso di vetro al bagno di Maria, & se ne dà due ò tre oncie per volta. Vn gentil'huomo si liberò da' dolori colici, con bere quattro oncie di brodo grasso di cappone, cotto nell'acqua senza sale.

Del Gallo d'India. Cap. XVI.

Che sia giouane, & ingrassato alla campagna, morto d'inuerno, e fatto frollo all'aria della notte. *Elettione.*

Dà copioso, & ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & inuita il coito. *Giouamēti.*

Nuoce à chi nō essercita il corpo, e co'l tēpo fà venir le podagre, ò altra sorte di catarri. *Nocumēti.*

Rimedio Mangiato in poca quantità, non molto spesso, & ben cotto arrosto con spetie.

Gradi. E caldo, & humido nel secondo grado.

Tẽpi Età Complessioni. E buono in ogni tempo, cõferisce ad ogni età, & complessione, eccetto che à i decrepiti.

HISTORIE NATVRALI.

IL Gallo, la Gallina, & i Polli d'India, per essere dell'istessa spetie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi vecelli condotti di Numidia, e non d'India, e sono stati gli vltimi ad essere posti nell'vso delle mense per cibi di esquisito, e delicato gusto da' golosi: sì come anco sono stati gli vltimi ad essere conosciuti, e riposti per la terza spetie di Galline. Sono detti da' Greci Meelagrides: perche fingono i Poeti, che le sorelle di Meelagro fossero conuertite in questi animali.

ANNOTATIONE XVI.

IL Gallo d'India chiama il Cardano pauone d'India, percioche (dice) che fà la ruota come il pauone, & si diletta d'essere risguar-

guardato, benche non sia cosi bello come nostro pauone, è egli però bello circa il po, ou'hà vna pelle, che muta secondo la volontà, essendo hor rossa, & hor cerulea condo, che gli è allegro, ò corrucciato.

Del Pauone. Cap. XVII.

Che sia giouane assai, & alleuato in luogo di buon'aria, e che sia molto ben frollo. *Elettione.*

Nutrisce assai, & è cibo proportionato à quei c'han lo stomaco caldo, e che fatican molto. *Giouamenti.*

E di dura digestione, genera sangue melanconico, e nuoce à chi viue in cõtinuo otio. *Nocumenti.*

Facendosi dopò ch'è morto, stare quindeci giorni appeso per il collo, con vn gran peso à piedi all'aria freddissima. *Rimedio.*

E caldo nel secõdo grado, e secco nel primo. *Gradi.*

E buono ne i tempi freddi per quelli, che hanno lo stomaco caldo, & che s'affaticano assai. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Pauone è di difficil digestione, e però longamente la sua carne si conserua, e S. Agostino riferisce hauere mangiato della carne del

Pauone, ch'haueua durato vn'anno: è la sua carne più dura, che quella de gli altri augelli e però si deuono prendere per mangiare, che siano molto giouani, e tenerelli, e che sia d'inuerno, e che siano stati morti all'aria per molti giorni. E il Pauone di cattiua complessione, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la malãconia, & induce tristezza all'animo. Beuasi appresso di quello vino ottimo. Il Pauone all'anno terzo s'ingrauida, e viue venticinque anni. Mangia il suo sterco, perche l'huomo nõ ne caui vtile, tant'è inuidioso. Alessandro Magno pose grandissima pena à chi ammazzaua vn Pauone. Il primo che ponesse il Pauone nelle tauole per cibo fù Quinto Hortensio Oratore Romano, huomo deditissimo alla gola.

ANNOTATIONE XVII.

VALE l'imaginatione tanto nella pauona quando coua le sue vuoua, che mettendosegli vn lenzuolo auanti gli occhi, farà i pauoni bianchi. Che sia il pauone di dura digestione, lo conobbe Giuuenale, quãdo disse, *Et crudum pauonem in balnea portas.*

De' Pic-

De' Piccioni. Cap. XVIII.

Che già incommincino à caminare, & buscarsi il mãgiare da se: e che siano bẽ grassi. *Elettione.*

Sanano i paralitici per frigidità, accrescono il coito, & il calore à i deboli, purgano le reni, e si digeriscono presto. *Giouamẽti.*

Nuocono alle complessioni calde, grauano la testa, spetialmente le teste loro, & infiammano il sangue. *Nocumenti.*

Cuocendosi stufati nel brodo grasso, con agresto, prune, visciole, ouero con Aceto, e Coriandoli. *Rimedio.*

Sono caldi, & humidi, nel secondo grado. *Gradi.*

Sono buoni ne i tempi freddi, per i vecchi, & per i flẽmatici, perche riscaldano assai. *Tẽpi Età. Cõplessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Piccioni seluaggi sono duri, e di tristo nutrimento. Viuono 30. anni, l'Inuerno stanno mutoli, e la Primauera cantano. Sono di due spetie, l'vna è detta vinagine, perche si pasce per il più di Lamprusca: e l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al

collo

collo una collana: onde disse Martiale. Inguina Torquati tradant, hebetántq; columbi. Non edat hanc autem qui cupit esse salax. *Quei domestici, che sono alleuati nelle case, sono ancor essi alquanto difficili à digerire; e particolarmente generano la schirantia, e fanno venire la febre, tanto sono caldi: mà conferiscono à i vecchi, & à i flemmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono più eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente: Mà à tutti si hanno da leuare le teste, perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case, sono humidi souerchiamente, nel tempo della peste fatta per contagione, chi usa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne, viue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano co'l lauro, & in vecchiezza perdeno le unghie. I domestici si basciano scambieuolmente auanti il coito.*

ANNOTATIONE XVIII.

I PICCIONI danno buon nutrimento, & accrescono il nostro calor naturale, massime a' vecchi, & a' conualescenti, mà voglio-

vogliono esser piccoli, & che non commincino a buscarsi il mangiar da se, come dice il Pisanelli,& vogliono esser mangiati freschi, perche così i morti, come i viui consumano. Vuol'Auenzoar, ch'à coloro, ch'hanno corta vista per debolezza de' spiriti visiui, mangiandone, si fortifichi la vista; mà vuole, che si leui il capo, poiche il ceruello ha proprietà di produr cecità.

De' Papari. Cap. XIX.

Che sia giouane, grasso, alleuato alla campagna, in luoghi aperti. *Elettione.*

Dà assai buon nutrimento, e particolarmente ingrassa quei che sono magri, e macilenti. *Giouamẽti.*

Riempie il corpo di souerchia humidità, e tardi si digerisce: la carne de' vecchi, genera la febre. *Nocumẽti.*

Soffiandoci il Borage nella gola auanti che si ammazzi, e poi cuocendosi arrostto, e pieno d'herbe odorifere, e specie. *Rimedio.*

E caldo in primo grado, & humido nel secondo. *Gradi.*

Sono buoni ne i tempi freddi, per quelli ch'hanno lo stomaco molto caldo, & che s'affaticano molto. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

IL Paparo, quando si cuoce, ricerca molte spetie, e cose odorifere, per leuar via il tristo odore, che tiene la sua carne. E di dura digestione, molto caldo, e molto humido: e però genera facilmente la febre, mà quando è giouane; è assai meglio, e manco male: ottimi sono il fegato, e le ale, massime quando sono ingrassati, e chi fà essercitio, può vsare questa carne; mà non chi viue in otio. Gli Hebrei perche spesso ne mangiano sono sempre melanconici, di tristo colore, e di pessimi costumi. Il Paparo si gode di herbe, e luoghi freddi. Sessio fù il primo che insegnasse la bõtà, e l'ottimo sapore del fegato del Paparo, altri voglion che fosse Metello, e altri Sipione.

Dell' Anatra. Cap. X X.

Elettione. Che sia giouine, grassa, & frolla.

Giouamẽti. Dà molto nutrimento, ingrassa, fà buono colore, buona voce accresce lo sperma, e caccia la ventosità.

Nocumẽti. A i freddi apporta calore, & à i caldi la febre, e di dura digestione, e di grosso nutrimento.

Soffian-

Soffiandoci il Borage nella gola auanti che sa'mmazzi, poi cuocendosi arrosto, e piena d'herbe odorifere, e spetie. *Rimedio.*

E calda, & humida nel secondo grado. *Gradi*

Non è buona se non ne i tempi freddi per quei c'hanno lo stomaco di fuoco: & che fanno grandissimi essercitij. *Tẽpi. Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'Anatra è più calda di tutti gli augelli domestici: è anco molto humida, tardi si digerisce; ma le sue ali, e'l suo fegato, sono molto lodati di buono, e presto nutrimento. Quando l'Anatra è grassa: da fortezza al corpo. Martiale lodò il petto; e la ceruice, dicendo: Tota mihi ponatur Anas, sed pectore tantum. Et ceruice sapit, cętera redde coquo. *Augmenta la carne, & ingrassa notabilmente quando è ben digerita. Il fegato dell'Anatra, oltre ch'è delicatissimo, è molto sano: cura ancora marauigliosamente i flussi Hepatici. Le Anatre partoriscono appresso le paludi, e subito nate entrano nell'acqua. Vola ben'alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando si sentono male.*

ANNO-

ANNOTATIONE XIX. & XX.

L'OCHA, & l'Anatra sono d'vna medesima complessione, calde, & humide, perciò quando si cuocono, per leuar lor la grand'humidità, nell'arrostirle, si debbono vnger d'oglio, & pergottar d'acqua di vita.

Del Fagiano. Cap. XXI.

Elettione. Che sia grasso, preso in caccia, di inuerno.

Giouamēti. Conferisce à gli Hetici, ristora i conualescenti, dà ottimo nutrimento, e racconcia lo stomaco guasto.

Nocumēti. Non si scriue del Fagiano altro nocumento, se non chē fà venire l'asma alle genti rustiche che ne mangiano più ch'altri.

Rimedio. Che questi tali se n'astenghino, e lo lascino per le persone nobili, e delicate.

Gradi. E temperato in tutte le qualità.

Tēpi Età Complessioni. Questo è buono ne i tempi dell'Autunno, & dell'Inuerno, per tutte le età, & complessioni.

HIS-

HISTORIE NATVRALI.

LA carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto, e pari à quella della Gallina, mà al gusto è molto più soaue, e di complessione mezzana tra il Cappone, e la Pernice. I macilenti, & estenuati con questo cibo subito si rifanno, perche e più lodato di tutti gli altri volatili per la sanità, e per la forza che dà: & è perferito anco alle Galline, delle quali è alquanto più secco per l'aria, per il nutrimento, e per l'essercitio maggiore, che fà. Hà virtù di fortificare la digestiua e di render subito le forze à quei che sono fatti deboli. Il Fagiano è stato così nominato da Fase fiume di Colchi. Da' volgari è detto Fasano, perche fà sano l'huomo. E infestato da pedocchi, contra quali hà per rimedio il riuoltarsi nella poluere.

ANNOTATIONE XXI.

IL Fagiano, per esser temperato, genera vn sangue che non è ne sottil, ne grosso, mà temperatissimo, & perciò gioua molto à coloro, che sono macilenti, & ridotti all'Hetica,

tica;& in somma è il miglior cibo che si possi mangiare.

Della Pernice. Cap. XXII.

Elettione. Che sia giouane, e maschio, quali sono i Pernigoni, e s'è possibile, che si ingrassi in casa.

Giouamenti. Genera sottil nutrimento, presto si digerisce, ingrassa dissecca l'humidità dello stomaco gioua molto alli conualescenti.

Nocumenti. Le Pernici giouani non nuocono se non à gente rustica, mà le vecchie sono di durissima carne, e di cattiuo sapore.

Rimedio. Non si mangino, se non quando sono giouinette, e le vecchie per longo tempo si faccino venir frolle all'aria della notte.

Gradi. E calda nel primo grado, e secca nel secondo.

Tẽpi, Età Complessioni. Purche siano giouine, sono buone in ogni tempo, per tutti, mà ricercano il tẽpo freddo

HISTORIE NATURALI.

LA Pernice viue sedeci anni di vita, mà nõ è buona se non quando è assai giouine, pche quãdo inuecchia, si fà dura, e perde il buon sapore:

ſapore: la ſua carne è ottima, e lodata più della Gallina, conferiſce al ſtomaco, & a' conualeſcenti, che vogliono ingraßare. Accreſce il coito, e perche declina alla ſiccità nuoce a' melanconici, & riſtringe il corpo: ſi mangia leßa, & arroſtita, ch'in ogni modo è buona, e nō laſcia far corruttione nel ſtomaco. Mangiata con lo aceto ſana il flußo. La Starna è dell'iſteßa natura, virtù, e qualità, genera molto, & ottimo ſangue, che penetra preſto. E la Pernice conſecrata à Gioue, & à Latona. In Paſlagonia hāno le pernici due cuori. Sono tanto lußurioſe, che ſtando incontro à i maſchi, s'impregnano del vento, che ſpira da quella banda. Le pernici ſi purgano co'l Lauro.

ANNOTATIONE XXII.

LA Pernice à della medeſima natura del Fagiano, mà non tanto buona. Il brodo dalla pernice gioua alla debolezza del ſtomaco, & del fegato. L'voua loro preſe da donne, che ſon vicine al parto, l'aiutano à partorire.

Della Quaglia. Cap. XXIII.

Eletione. Che sia nutrita in paesi doue non sia l'Elleboro, che sia presa da vccello di rapina, e che sia grassa, e ben frolla.

Giouamenti. Gioua solamente a' melanconici, che per esser molto humida tempra la loro siccità. Nel resto piace a' golosi.

Nocumenti. Si corrompe subito nello stomaco, fà venir la febre, e genera il tremore, e lo spasimo

Rimedio. Alcuni dicono, che con l'aceto, e co'l Coriandro, se gli leua la malignità, & altri la biasmano à fatto.

Gradi. E calda nel fine del primo grado, & humida nel fine del secondo.

Tẽpi Età Complessioni. E buona ne i tempi freddi, mà nuoce à i paralitici, & à flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

LE Quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori: che generino lo spasimo, il tremore, & il male caduco: e però le biasmano in tutto, dicendo che nuocono alle complessioni tẽperate, & alle distemperate: che sono di difficil dige-

digestione, che dispongono i corpi alla generatione della febre, & in somma dicono, che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono che auuiene, perche ella mangia l'Elleboro, & di quello si pasce, & anco di semi velenosi. Onde per fuggir questo dubbio, si potrebbono alleuare nelle case, con semi buoni, & salubri. I Græci chiamano la Quaglia Ortix, onde l'Isola di Delo principalissima nell'Arcipelago, fù detta Ortigia, perche in quella furono ritrouate prima le Quaglie. La loro guida si chiama Ortigometra. I Latini la dicono Coturnix.

ANNOTATIONE XXIIII.

LA Quaglia cotta à lesso, muoue il corpo, & gioua al dolor de' reni. Si suol far' vn medicamento mirabile per gli occhi, che patiscono macchie con il grasso di quaglia, pigliando grasso di quaglia mezz'oncia, mele vn'oncia, mirra, & coparosa di ciascun vna dramma, mescolando insieme, & colati si fà vn'vnguento, co'l quale, la sera, quando si và à dormire, s'vngone gli occhi due volte il mese.

Il ceruello della quaglia meschiato con

oglio mirtino, fà leuar colui, che sarà cascato dal mal caduco, vngendogli la faccia.

Delle Tortore. Cap. XXIIII.

Elettione. Che siano giouani, & auanti che si mangino, s'ingrassino per alcuni giorni in casa, accioche perdano vn poco di siccità.

Giouamẽti. Danno ottimo nutrimento, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco, assottigliano l'ingegno, accrescono il coito, e sono di buon sapore.

Nocumenti. Nuocono à i colerici, & à i melanconici, perche la loro carne hà in se molta siccità.

Rimedio. Auanti che si mangino, si deuono tenere in casa per alcuni giorni à cibare di cibi, che siano assai humidi.

Gradi. Sono calde, & secche nel secondo grado.

Tẽpi Età Complessioni. Sono buone ne i tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, mà nuocono à i colerici, & a' malenconici.

HISTORIE NATVRALI.

DICE Galeno, che le Tortore giouane, e grasse danno buon nutrimẽto, mà le vecchie sono di difficil digestione, e generano san-

gue melanconico, e però non si deuono mangiare, quando hanno passato l'anno, e sempre, se ben son giouane, si pongano doi giorni morte all'aria della notte, acciochè siano più tenere. Eßendo che sono di carne più secca, che tutti gli altri uccelli, e così preparate fanno vn'ottimo sangue, e sono di veloce digestione, & accrescono il sangue à quei che n'hanno bisogno: e fanno bonissimo ingegno, secondo Auerroe nel 5. del Colliget. La Tortora si nasconde la Primauera & perde le penne. Quando beue; nõ rimanda il capo in dietro: Viue otto anni, e si purga con l'herba chiamata Parietaria.

ANNOTATIONE XXIIII.

LA Tortora gioua molto à coloro, che patiscono flusso di sangue, & alle donne nel partorire, mangiandola rostita per doi, ò tre giorni auant'il parto, acconciandola in questo modo. Si pigli la Tortora, & in essa si mettino grani di lauro, & di ginepro da dodici, ò tredici, con vna dramma di cinamomo, & si vnghi di grassa di gallina, & si facci rostire, & del suo sterco poluerizzato si prouoca l'orina à coloro, che nõ possono orinar p il mal d'arena, pigliandone vna

dramma la mattina con mele, & vsandolo per tre giorni continui.

Delli Tordi. Cap. XXV.

Elettione. Che sia il tēpo freddo, e che siano grassi, e pasciuti di grani di Ginepro, & di Mortella.

Giouamēti. Danno buon nutrimento, presto si digeriscono, fanno buon sangue, e sono molto vtili à i conualescenti.

Nocumenti. Nuocono a quei che sono soliti patire di Hemicranea, e di frenesia.

Rimedio Cuocendosi nel brodo di buona carne, stuffati co'l Petrosello, & altre herbe aperitiue.

Gradi. Sono caldi, & secchi nel fine del primo grado insino al principio del secondo.

Tēpi Età Complessioni. Sono buoni ne i tempi molto freddi, per ogni età, e complessione, eccetto che per i vecchi.

HISTORIE NATVRALI.

I TORDI si deuono elegger grassi, e che siano stati presi co'l laccio, ouero con le reti, della qual natura, qualità, è virtù, sono ancora i Merli, e però tutti si comprendono in uno istesso

so capitolo: e perche la loro carne declina al quãto alla siccità, come anco fanno tutte le carni de' volatili però si ci desidera la graßezza, acciochè quella humidità venga à temperare la siccità naturale. Et anco perche aiuta la digestione. Sono i Tordi molto gioueuoli à i macilẽti, priui di sangue, & in somma à quei che cercano ristoro. Il Tordo fà co'l fango il nido delle cime de gli arbori: egli è ben loquace; mà gli è particolarmente ascritta la sordità, onde si dice per prouerbio, Surdior Turdo. *Aggripina moglie di Claudio Cesare n'hebbe vno, che imitaua le parole humane secondo Plinio. I Tordi piacquero molto à Martiale, & ad Horatio.*

De' Beccafichi. Cap. XXVI.

Che siano molto grassi, nel tẽpo che i fichi, e l'vue sono ben mature, e che siano molti in numero. *Elettion*

Danno ottimo nutrimẽto risuegliano l'appetito, massime à cõualescẽti, e sono cordiali. *Giouamti.*

Nuocono à gl'infermi, e massime à quei che hanno la febre, e fanno venire tisichi i villani per non saper come si mangiano. *Nocumti.*

Non si diano à questi tali, mà si seruino per i buon compagni: & sopra tutto, che siano assai. *Rimedio*

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado.

Tẽpi Età Sono ottimi nel tempo, che le vue sono mature, per ogni età, e complessione: mà nuocon'a gli infermi.

Cõplessioni.

HISTORIE NATVRALI.

I BECCAFICHI sono nelle tauole de i Signori molto stimati, e con gran ragione, poi che sono al gusto tanto delicati, al digerir cosi veloci, & al nutrire molto opportuni. Non grauano lo stomaco se ben si mangiassero à centinaia, anzi gli danno conforto, ristoro, e forza. Similmente si vede per esperienza, che quando si mangiano assai Beccafichi, tutto quel giorno si stà allegro: per il che conchiudo, che generino spiriti vitali, e che siano molto cordiali. E finalmente generano vn'esquisito, e molto lodato sangue. I Beccafichi, nel tempo dell'Autunno si chiamanao Ficedule, perche mangiano i fichi: & ne gli altri tempi sono detti Melancoriphi, perche hanno negra la cima del capo. Sumq; Melamcoriphus quòd mihi fuscus Apex.

AN-

ANNOTATIONE XXV. & XXVI.

SI marauigliano i scrittori, che Martiale habbi dato la prima lode al tordo, dicendo, *Inter aues turdus si quis me iudice certet*, & Horatio, *nil melius turdo*; & lasciaranno di marauigliarsi se haranno letto Marco Varrone nel 3. delle cose rustiche, & Columella, i quali insegnano il modo d'ingrassare i tordi, & tra l'altre cose, ch'vsauano gli antichi, per ingrassarli, era, che faceuano loro vna pasta di fichi, & di farina, della qual ogni giorno ne dauano lor'à mangiare, per il che possiamo pensare, che nutriti in tal modo, douessero esser delicatissimi, mà al tẽpo nostro, che si mangiano come si pigliano ne altra cura si piglia d'ingrassargli, non è di marauiglia se non si gusta quella suauità in loro, che gustauano gli antichi.

Della differenza delle membra de gli Animali per cibarsi. Cap. Et ANNOTATIONE XXVII.

RESTA, che breuemente trattiamo delle membra de gli animali, de' quali com-

communnemente si sogliamo cibare. Et perche (in vero) trà tutte le parti de gl'animali, le carni, che prouengono da i muscoli, & qualche grasseaza, come sono l'ali, la polpa, il collo, le coscie, & altre parti carnose, ottégono il principal luogo, per produr buon nutrimento, per questo ragioneuolmente sono state poste di sopra nel primo luogo. Doppo la carne seguono le ghiandole, & mammelle, le quali son sane, soaui, facili à distribuirsi, gustose, & di buon nutrimento. Seguono à queste le medolle, che con debita quantità mangiate nutriscono, danno buon succo, & ammoliscono il petto, & se in quantità, fanno contrario effetto, agrauando lo stomaco.

Hor tenendo à i membri particolari de gli animali, & prima al ceruello, del qual poco ne parla il Pisanelli, dico, che'l ceruello de gl'animali volatili è miglior de gl'altri: si deue però mangiar'al principio, acconcio cõ aromatici, ò con aceto, ò menta, perche mãgiandone dopò gl'altri cibi, genera vomito, & conferisce à quelli, ch'hanno calda complessione, accresce il coito, & lenisce il corpo.

Tutti i ceruelli sono buoni à chi hauesse mangiato cose venenose, ò fosse morso d'animali venenosi, mà questa lode particolace

molti

molti l'attribuiscono al ceruello della lodola, & del coniglio.

L'ali sono buone, & massime quelle, che sono d'vccelli buoni & specialmente già grā-di, che volano assai, & fanno molto essercitio, per ciò le ali de' capponi, galline, fagiāni, & pernici danno buon nutrimento, & più temperato che l'altre parti del corpo.

Dal Capo. Cap. XXVIII.

Che sia d'animale temperato in complessione, e di età mediocre: perche quando nasce, è troppo humido, e quando è vecchio, è troppo secco. *Elettione.*

Dà grandissimo nutrimento al corpo, prouoca l'orina, muoue il corpo, & accresce il coito. *Giouamēti.*

Ingrossa gl'humori sottili, genera i grossi, graua lo stomaco, perche tardi si digerisce, & difficilmente passa. *Nocumēti.*

Mangiando seco sapori fatti con senapa, come la mostarda forte, ouero con altre cose molto aromatiche. *Rimedio.*

E caldo nel primo grado, & humido nel secondo. *Gradi.*

E buono ne i tēpi freddi, per i giouani, e p i co- *Tēpi Età*

Complessioni. i colerici; mà non è buono per i vecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

IL Capo per esser composto di parti diuerse, è di grosso nutrimento, perche il ceruello è tutto viscoso, e tardi si digerisce, & ogni ceruello nuoce allo stomaco; & induce nausea, e però quãdo vuoi mouer'il vomito, dà nel fin del pasto vn poco di ceruello condito grassamente, che subito seguirà; e però la esperienza hà insegnato, che si mangi in principio. Il miglior ceruello è quello de gli animali secchi, e non humidi; e però è miglior quello de gli augelli, e massime delle montagne. Gli occhi sono parimente di natura acquea, composti di sette tuniche, tre humori, e sei muscoli: per la grassezza hanno in se viscosità assai. La cotica, l'orecchie, il naso, & i labbri sono cartilaginosi, onde generano sãgue freddo, viscoso, e fanno l'opilatione. Mangiandosi con mostarda, ò altro sapor forte, diuentano migliori: Ci è anco la lingua con suoi muscoli, e le ghiandole dette Animelle, fatte p la generatione dello sputo, questa è facile à digerirsi, e soaue al gusto. Le ghiandole sono ancora nelle mammelle, e quando sono piene di latte, sono molto delicate.

AN-

ANNOTATIONE XXVIII.

IL capo de gli animali è di grosso nutrimento,& molto nutrisce, & augumenta il seme.

Gli occhi, se sono tenerelli, & d'animale grasso.& attorno d'essi vi sia del grasso,sono freddi,& d'humido, & assai buon nutrimento.

Della Lengua. Cap. Et

ANNOTATIONE XXIX.

LA lengua se si mangiarà con le ghiandole,oue si suol far la saliua, è di mediocre nutrimento, mentre però, ch'ella sia acconcia con dolci aromatici per la sua viscosità.

Del Cuore. Cap. Et

ANNOTATIONE XX.

IL cuore genera humor melãconico,& tardi si digerisce,però molto nutrisce.

Del

Del Polmone. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXI.

IL polmone è di facile digeſtione per la ſua leggierezza, & è di poco nutrimento, perche ſi nutriſce di ſangue leggiero, & vaporoſo.

Del Fegato. Cap. XXXII.

Eletione. Che ſia di Oche ingraſſate co'l latte; ouero di gallina graſſa, ò di porco impaſtato cō fichi ſecchi, auanti che ſi ammazzi, mà che ſia maſchio, & giouane.

Giouamēti. E delicatiſſimo al guſto, dà vn ottimo nutrimento al corpo, e particolarmente ſana quei, che nel farſi notte gli manca la viſta.

Nocumēti Fatica lo ſtomaco, e l'aggraua, ritardando la digeſtione, maſſime ſe l'animale non è ſtato impaſtato come s'è detto, ouero è di molti anni.

Rimedio. Se ſi cuoce bene, ſin che ſia conſumato il ſangue, che tiene, e in ſua compagnia ſia ò ſaluia,

saluia, ò lauro, e poi sopra si ponga suco di cose Acetose.

E caldo, & humido nel secondo. *Gradi.*

E buono in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione: purche habbia le conditioni, che si sono dette di sopra. *Tēpi Età Comples-sioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Fagato di tutti gli animali quadrupedi vecchi è pessimo cibo, perche tardi si digerisce difficilmente passa, e genera humore grosso. Per la soauità del gusto, & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gli animali, che sono stati impastati con farina, latte e fichi secchi, e di questi prime sono le galline, ò capponi; seconde sono l'Oche: terzi sono i Porchi: mà io ci pongo nel terzo luogo il Capretto con sua licenza. Con l'impastura diuentano le viscere di questi animali tanto migliori di se stessi, quanto che sono gli animali più delicati, e più soaui de gli altri. I Fegati de' pesci grandi, è nobili sono delicatissimi al gusto, di presta digestione, e di ottimo nutrimento, & anco i golosi li bramano come boccone molto ghiotto.

Del Fegato. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXII.

IL fegato genera humori grossi, & è difficile à digerirsi, tarda molto nel stomaco & scaccia via la longa fame, che si potesse patire. Truouo che i Romani si sono molto delettati del fegato dell'oche ne' lor banchetti, come cibo suauissimo, il qual, acciò che fosse più grosso, ingrassauano l'oche; onde Martiale dice.

Aspice quàm tumeat magno iecur ansere maius
Miratus dices, hoc rogo creuit vbi.

Il fegato delle capre, ò de' becchi nuoce à chi patisce del mal caduco, perche subito li fà incorrere in detto male, & gioua molto à coloro, che patiscono debilità di vista nella notte.

Il fegato del lupo è buono (mangiato) à chi hauesse paura dell'acque, & conferisce al fegato dell'huomo.

Delle

Delle Mammelle. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXIII.

Le mammelle son fredde, & secche, per causa della lor neruosità.

Della Milza. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXIIII.

La milza è di tarda digestione, & non truouo gran bontà in tal cibo, però è miglior la milza del porco di tutte l'altre milze.

Del Rognone. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXV.

Il rognone è di difficil digestione, & di cattiuo sapore, per esser collator dell'orina, & tra tutti, sono miglior quelli de i capretti, che lattano.

Della Trippa. Cap. XXXVI.

Elettione. Che sia di animale grasso, morto nella sua più bella età, ben pascolato, & essa sia molto ben purificata, netta, e grassa.

Giouamenti. A quelli che sentono grand'ardore nello stomaco, e nel ventre, perche genera humori freddi.

Nocumenti. A quei che patiscono le varici, la lepra, & altri mali melanconici.

Rimedio. Cuocendosi molto bene, e per longo tẽpo à lesso, con menta, & specie assai, acciochе perda la sua durezza.

Gradi. E fredda, & secca nel secondo grado.

Tẽpi, Età Complessioni. Questa nõ è buona, se non ne i tẽpi freddi, per i giouani, & per quei che sono di calda complessione, e che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

LA Trippa è veramente cibo da persone che faticano, e trauagliano aßai il corpo, perche è più dura della carne del suo animale. Mà se auuiene che ben bene si cuoca, & che nel stomaco si digerisca, dà gran nutrimento: ben che

sia più freddo del sangue l'humore, ch'essa genera, & anco più crudo. La trippa della vitella si digerisce, e si cuoce più presto, e meglio di quella di vaccina, e così anco quella de' capretti si sente al gusto tenerissima: onde diremo il primo luogo esser de' capretti, il secondo di Vitella, il terzo della vacca, quantonque ella sia dell'altre più grassa, e più saporita. Appresso Romani era mandato in essilio colui, che ammazzaua il Bue, ò la Vacca per mangiarsi la Trippa, che da' Latini è detta Omasum.

ANNOTATIONE XXXVI.

IL ventre, & la trippa sono di cattiuo nutrimento, & generano humor flemmatico; però quelli de i volatili, & specialmente delle galline, & dell'oche sono i migliori.

Della pelle iuterior del stomaco delle galline, & d'altri vccelli seccata al fuoco, i medici ne fanno vn'elettuario mirabile per il dolor di stomaco.

De' Testicoli. Cap. XXXVII.

Che siano di Galli ingrassati, e nō di qua-

drupedi vecchi, ouero che ſiano di Agnelli, ò di porci giouani, e graſſi.

Giouamẽti. Danno al corpo vn'ottimo nutrimento, moltiplicano lo ſperma, e accreſcono il coito.

Nocumẽti. Sono di tarda digeſtione, maſſime quei de gli animali vecchi, e grauano alquanto lo ſtomaco.

Rimedio. Cuocendoſi prima con pulegio montano, e ſale, e poi facendoſi fritti nel butiro freſco, ò ſtuffati con ſuchi acetoſi.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel ſecondo grado.

Tẽpi Età. Cõpleſſioni. Queſti ſono buoni ne'tempi freddi, ad ogni età, & compleſſione, eccetto che à i decrepiti, & à i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

La ſoſtanza de' teſticoli è ſimile à quella delle mammelle, ma è alquanto più calda, per riſpetto dello ſperma, che eſſi generano. Quei di Galli impaſtati ſono ſoaui al guſto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auuerroe diſſe, che Tantum nutriunt, quantum ponderant. *I porci ſi caſtrano, perche la ſua carne diuenti più ſaporita, & manco humida. Mà i Tori accioche ſiano atti all'agricoltura: atteſo che non ſi poſſono domare da gli huomini coſi facilmente. I te-*

te. I testicoli del porco sono migliori di quei de gli altri quadrupedi, e se bene sono un poco tardi à digerirsi, nondimeno danno poi un'ottimo nutrimento.

ANNOTATIONE XXVII.

I TESTICOLI de'galli sono di buon nutrimento, & presto si digeriscono, conferiscono alla tosse secca, & al petto, imperò che leniscono la lor'asperità, sono buoni alla dissenteria, al flusso, & all'vlcere, che sono ne'camini dell'orina.

De' Piedi. Cap. XXXVIII.

Che siano di capretti, e di agnelli, ò di vitella, ouero di altri animali giouani, che siano di molta fatica. *Elettione.*

Giouano à i colerici, e à chi hà il sangue sottile, fanno dormire, e nutriscono copiosamente, e saldano le vene rotte su'l petto, e giouano à i tisici. *Giouamenti.*

Nuocono à quei che patiscono i dolori colici, la sciatica, & altri mali nelle gionture, perche generano humori viscosi. *Nocumenti.*

Rimedio. Cuocendosi bene à lasso, fin che siano disfatti, & poi apparecchiandosi con aceto, e zafferanno, se gli leua ogni malignità.

Gradi. Sono temperati nel caldo, mà humidi nel principio del primo grado.

Tẽpi Età Complessioni. Sono buoni d'ogni tempo, per i giouani, & per i colerici. Mà fanno danno à i vecchi, a' flemmatici, & à i podagrosi.

HISTORIE NATVRALI.

Sono migliori i piedi dauanti, perche con la fatica si fanno più digestibili. Generano i piedi humori vischiosi, & grossi, & il loro sangue è più freddo di quello che genera la carne. Quando sono ben cotti, si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento, e se bene sono parti estreme priue di carne, nondimeno per il continuo moto, e gran fatica che fanno, perdeno la durezza, e la viscosità, c'hanno i nerui, e gli altri membri, che non durano fatica. Si prendano adonque i piedi de gli animali sudetti, & si cuocano assai, fino che siano disfatti, & poi vi metta aceto, e zafferano, che perderanno la viscosità, e si mettano in principio della mensa, che faranno appetito.

ANNOTATIONE XXXVIII.

I Piedi, speñalmente quelli de' vitelli, de' capretti, de' castrati, & de' porci non sono cattiui, & se ben danno poco nutrimento, nô per questo (essendo ben cotti) lasciano di generare buono suco.

Del Sangue. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXIX.

IL sangue, se ben è difficile concottione, nondimeno pur s'appetisce, & mangiandosene, laudo prima quello della lepre, poi quel del porco, terzo quel del capretto, & finalmente quel del vitello, però di tutti se ne deue mangiare in poca quantità.

Della Coda. Cap. Et

ANNOTATIONE XIX. & XX.

LA coda, per il moto, che fà continuamente, dà assai buono nutrimento.

Della grassa. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXXI.

LA grassa mangiata da se, genera flemma, & colera: E però buona à preparar l'altre viuande.

Dell'oua. Cap. XXXXII.

Elettione. Che siano di galline giouani, grasse, e che siano calcate da i galli, e nate di fresco: perche il lor calore è più forte, il che si conosce dall'odore, e dal sapore.

Giouamẽti. Nutriscono presto, & molto, accrescono il coito, e lo stimulano, giouano à tisici, allargano il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la voce.

Nocumẽti. Tardano la digestione, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi, e fanno venire le lentigini nella faccia.

Rimedio. Che si mangi solamente il rosso, & l'oua, e gli altri cibi si ponga qualche interuallo di tempo.

Gradi. *Tẽpi Età* Sono calde, & humide, mà tẽperatamẽte.

Pur

Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni complessione. Complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

NON solo si lodano l'oua delle galline, mà anco quelle delle pernici, e de' fagiani. L'ouo è vn'animale in potenza, prodotto dalla superfluità di chi lo genera. La cui complessione è temperata, ancor ch'il bianco habbia del freddo, e'l rosso del caldo, e tutti doi dell'humido. Nutriscono presto per la sottilità della sua sostanza, e per il temperamento del suo liquore. Nutriscono molto, perche tutta la loro sostanza mutata s'assomiglia in tutto a' membri, per la conformità c'hanno con la natura humana. Il bianco è freddo, e di dura digestione, e però si deue buttar via: se si cuocono senza scorza, suffocate nell'acqua, sono facili à digerire, come anco con la scorza mezze cotte, per sorbire, dette Tremule, mà se saranno assai cotte, dette sorbili, non nutriscono così bene, ne così presto. Le dure generano la pietra nelle reni, e le fritte, e le arrostite causano molti mali. L'oua non fresche sono pessime.

AN-

ANNOTATIONE XXXXII.

DE gli oua darò solo quest'auuertimento à chi fà professione di mangiarne in quantità, che non perseueri à mangiar oua colui, che hà lo stomaco mal netto da cattiui humori, imperò che essendo gli oua di sottilissima sostanza, & tenera, ritrouando humori caldi, & abbondanti nel stomaco, facilmente si putrefanno, souuertono il stomaco, come dice Galeno al 1. della ragion del viuere, & corrompendosi, causano poi mali effetti, & se truouono humor freddi, diuentano agri, & accidi.

La bontà, & malitia de gli oua, si toglie prima dalla lor natura, come quelli delle galline, & delle pernici, che son migliori di quelle de gli altri vccelli. 2. dalla età, perche i freschi passano i vecchi in bontà 3. dalla grossezza, perche i più piccoli s'approuano di miglior gusto, seguendo il verso. *Regula Presbyteri iubet hoc pro lege teneri, Quòd bona sint oua paruula, longe, noua.* 4. dal tempo, che son fatti, perche quelli, che son generati dalla congiontione della Luna, sin'alla quintadecima, sono migliori. 5. dal modo del

cuocer-

cuocerli, conciosia, che li cotti molli, & teneri da bere, & fatti cascar nell'acqua, sono più sani, che li duri, & fritti nella padella. 6. dalla lor sostanza, perche quelli che sono generati dalle galline, che non hanno gallo, chiamati oua subuentanea, non sono così buoni come quelli, che hanno gallo.

Qui è da notare, che'l rosso dell'ouo per la sua sostãza sottile, e facile ad infiammarsi, & molto notrisce, d'onde vien negato dà i medici nelle febbri.

Fassi del rosso dell'vuouo vn'oglio, che vale è leuar le cicatrici rimaste per le ferite, & insieme è buono per le donne, alle quali rende i capelli longhi, & belli.

Del Cascio. Cap. XXXXIII.

Che sia fresco, fatto di latte temperato, e che sia di ottimo pascolo. *Eletione.*

Mollifica, e ingrassa il corpo, è gratissimo alla bocca, e non nuoce allo stomaco, e di tutti gli altri casci è più digestidile, mà che nõ sia troppo condensato. *Giouamẽti.*

Fà oppilatione à chi troppo lo frequenta: massime à chi hà lo stomaco assai debole. *Nocumenti.*

Mangiandosi seco in cõpagnia noci, mandole, *Rimedio.*

dole,pere,e mele:mà nõ si hà da vsare sẽpre
E freddo,& humido nel secondo grado.
E pasto di dura digestione, e ricerca vn gagliardo stomaco,e però cõuiene più à i giouani,& faticanti,ch'à i vecchi,& à gli otiosi.

Gradi. Tẽpi Età Complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL cascio fresco nutrisce più del salato, & humetta. Tutti i casci sono di tristo succo, eccetto i freschi, che da i stomachi caldi sono presto digeriti. Si hà da mangiare quel giorno che si fà, perche come s'inuecchia, diuenta pessimo. Il cascio vecchio si biasma, perche difficilmente si digerisce, induce la sete, infiamma il sangue, fà la pietra, oppila il fegato, passa tardi, genera colera, stringe il corpo, perche il quaglio gli dà questa acutezza. Fà più danno il cascio infiammando, che vtile assottigliando: se sarà di mezzo tempo, non sarà ingrato allo stomaco, e poco danno gli apporterà, mangiandosi mediocremente. Il pecorino è molto migliore de gli altri, sì come il caprino è il peggiore. In somma mangisi in quantità tale, che serua per sigillo solo dello stomaco. Et si osserui il prouerbio commune che dice, Caseus est sanus quem dat auara manus.

ANNO-

ANNOTATIONE XXXXIII.

OLTRA le cose dette dal Pisanelli del cascio, riferirò solamente vna cosa, che intorno all'vso suo mi par, che non sia da tralasciare, per benefitio di chi hà il modo di sottoporsi à tal regola, essendo che i poueri, à quali conuien spesso hauer per cibo ordinario il cascio, astretti della pouertà per la qual non hanno il modo di prouedersi d'altri cibi più sani, non s'intendono esser in tal regola compresi; la onde trouando molto biasmato generalmente l'vso del cascio, poi che in esso, per beneficio, & nutrimento del corpo, poca virtù si troua, & con tutto ciò sapendo esser cosa difficile, anzi impossibile all'huomo, tanto suggetto à i suoi appetiti, d'astenersene, per beneficio di colui, à chi non basta l'animo di lasciarlo, ò pur per molte cause, che gli paiono gioueuoli, desidera mangiarne, metterò le seguenti regole, che mi paiono, secõdo la dottrina di molti valenti medici, da non transgredire.

La prima della qual sarà, che alcune volte il cascio si mangiarà per nutrimẽto principalmẽte, & in tal caso si deue far scelta del miglio-

migliore, cioè di quello, che non è ne nuouo ne vecchio, mentre però sia fatto di buon latte; il cui vso nondimeno truouo molto biasimato per i mali effetti, che causa, i quali soprabondano di gran via i giouamenti, & nutrimento, che sia per produrre, i quali mali effetti non riferisco per adesso, & in tal caso volendone pur mangiare, non se ne mangi se non in poca quantità. Alcune volte si mangia per prouocar l'appetito debilitato per causa di qualche flemma attaccata alle regioni dell'orifitio del ventricolo, ch'impediscono l'appetito, le quali hà forza di scacciar, & incider'il cascio, & all'hora si può, & si conuien mangiar'il cascio di mezzo tempo, & auanti il pasto, come s'vsa il piacentino in Lombardia, & ciò per l'effetto sudetto.

Alcune volte si concede per sigillar il stomaco da cibi humidi mangiati, & per comprimer i fumi, che si causano da quel cibo, acciò nõ vadino al ceruello, & à fin che con la sua grauezza facci discender gli altri cibi nel stomaco, & all'hora conuien'vsar'il cascio vecchio doppo tutti i cibi, & in poca quantità, non mangiando altro appresso, ne beuendo se sarà possibile, ò almeno non beuendo vin gagliardo.

Alcu-

Alcune volte il cascio si mangia per competenza d'alcun'altro cibo mangiato, & all'hora se'l cibo mangiato sarà humido, conuien mangiar'il cascio vecchio, & se sarà secco, ò vero efficatiuo, conuien mangiar'il cascio nuouo. Dal che si verifica il verso, che si suol dire, *Post pisces nuces*, in quella parte massime se ben nel resto del verso gli sia qualche poco di disparere.

Alcune volte si mangia il cascio per sodisfar'alla necessità dell'appetito, come suol intrauenir'a molti fanciulli, che stanno alle scuole in donzena, che quand'hanno mangiato la parte della carne, & altre viuande, restandoui anchor'vna gran parte dell'appetito in pronto, per mangiar'altretanto, ne hauendo altro auanti in pronto, che'l cascio ricorrono ad esso, come fanno i legisti all'attione sussidaria, & tal caso si può conceder qualche poca quantità, sempre in seguendo quel verso, che dice. *Caseus est sanus, quem dat auara manus*.

Alcune volte si mangia il cascio doppo gli altri cibi per voluttà, ò sia per leuar quella flemma, & vntuosità, che resta attaccata a i denti, per hauer mangiato del grasso, ò veramente per leuar'il sapore di qualche cibo mãgiato, restãte nella bocca del sto

maco

maco,&del palato,& all'hora si può cõceder qualche poco di cascio di buon'odore, ne nuouo,ne vecchio,mà più presto declinante al vecchio,che al nouello.

Vi sarebbe da trattare della qualità del cascio,qual si concede a'flemmatici, & qual a'colerici,qual'a'melanconici,& qual'a'sanguigni,qual'a'vecchi, & qual a'giouani, & qual'a'mediocri,nondimeno perche l'intentò, & conclusione di tutti i scrittori è più presto di essortar'a fuggirlo (almen'à chi può) che di vsarlo, per questo mi par d'essersene assai detto à bastanza per adesso, per instruttione di chi non sà la natura,& qualità d'esso.

Del Late. Cap. XXXXIIII.

Giouamẽti. Accresce il ceruello,ingrassa il corpo,gioua à gli hetici,leua l'ardore dell'orina, nutrisce assai,fà bello il color del corpo,accresce il coito.

Nocumẽti. Nuoce à chi hà la febre, à chi hà doglia di capo,à chi patisce ne gli occhi, à i cattarrosi,à chi ha la pietra,a gli opilati,a i denti, & alle gingiue.

Rimedio. Auanti che si beua,se gli ponga dẽtro vn

poco

poco di sale, ò zuccaro, ò mele, accioche nello stomaco non si congeli, e si beua à digiuno.

E Humido nel secondo grado, e quanto al caldo è temperato. *Gradi.*

Questo è buono ne i tempi caldi per giouani, per i colerici, e per quei c'hanno buono stomaco, & è nemico à i vecchi, & à i catarrosi. *Tẽpi Età Cõplessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL latte è composto di tre sostanze, l'una acquosa detta sero, ch'è freddo, & humido, nitroso, e solutiuo: la seconda è grassa, della qual si fà il butiro, & è temperata, mà vntuosa: e la terza è grossa, della qual si fà il cascio, e questa è grossa, vischiosa, e flemmatica. Il più pregiato latte è l'humano, il secondo è il bouino, il terzo è il pecorino, il quarto, è il caprino, e l vltimo è il busalino; ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tẽpo dell'anno, e l'età dell'animale. Se il latte hauerà molto sero, sarà senza pericolo affatto. Se hauerà molto cascio, sarà da fuggir, pche genera la pietra. L'uso cõtinuo del latte nuoce à i dẽti, & alle gingiue, e però dopò che si è beuuto, si laui la bocca con

vino mescolato con mele, che così si fortificaranno i denti, e le gingiue. Il latte muoue il corpo, leua la tosse, allarga il petto, e ristora i conualescenti. Beuasi in tanta quantità, che si possa digerire presto: e poi non si mangi nulla, non si muoua, non si dorma, ne si beua vino, sin che sia digerito.

ANNOTATIONE XXXXIIII.

Circa il latte, & altri latticinij molto vi sarebbe che dire, mà non essendo il libro indirizzato per medici, mà per altri, che non sono della professione, basta ad accennare qualche cosa per instruttione, & per modo d'vsarli. Et per il primo il latte, che s'vsa per cibo, vuol'hauere tre conditioni, la prima che sia fresco, ò di nuouo tirato dalle mammelle. La seconda, che si mangi con vn poco di zuccaro, ò di sale, & la terza, che si mangi auanti gli altri cibi. Il medemo si richiede, quando si beue per medicamento, come narra Galeno al 7. del methodo al cap. 6. oue dice, che à Thisici si conuiene il latte humano più presto, che di nessun'altro animale, & appresso l'humano si deu'vsare quel dell'asina; Mà perciòche molti ricusado l'huma-

l'humano, come cibo conueniente a' putti, si deue dare loro il latte d'asina, come cibo cõuenienre à gli asini, & hauendo trattato l'authore diffusamente, come s'vsi per cibo, non ne farò più longo discorso.

Del Butiro. Cap. XXXXV.

Che sia freschissimo, e dolcissimo, e se si potesse hauere che fosse di peccora, sarebbe più lodato. *Elettione.*

Purga valentemente, e tira fuori le superfluità, che sono raccolte nel petto, e ne i polmoni per freddo, sana la tosse. *Giouamẽti.*

Rilassa lo stomaco, l'indebolisce, & à chi molto l'vsa, induce la nausea. *Nocumẽti.*

Mangiando appresso di quello cibi confortatiui, stitichi, & astringenti, ouero il zuccaro rosato vecchio. *Rimedio.*

E caldo, & humido nel principio del primo grado. *Gradi.*

E buono d'ogni tempo, purche sia fresco. *Tẽpi Età*

E conferisce più à vecchi, ch'à i giouani perche purga loro il cataro. *Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'Effetto del butiro, quando è fresco, e simile à quello dell'oglio fresco: apre il petto, mondifica i polmoni, & insomma aiuta gagliardamente à maturare i catarri grossi, preparandosi le strade per l'esito di quelli: massimamente se si mangia in sua compagnia il zuccaro, ouero il mele. Vsasi di cuocere il butiro, e conseruarlo co'l sale, e questo così preparato diuenta molto più caldo, per la compagnia del sale; mà pure ritiene sempre la virtù sua di aprire, e nettare le parti del petto: e quanto più s'inuecchia: tanto più caldo diuenta.

ANNOTATIONE XXXXV.

HAnno hauuto gli antichi diuerse sorti di butiro, & più presto per vso di medicina, che di cibo, perciò scriue Plinio, che'l butiro è lodatissimo cibo di genti barbare, & per questo crederò, ch'Atheneo) il qual nel libro della sua cena non pretermesse alcuna sorte di viuande (habbia lasciato il butiro, del qual facendo mentione Dio-

scoride,

scoride, vuol, che'l migliore sia quello delle pecore,& poi quel delle capre: Et Galeno al 2 de gli alimenti dà la prima lode al butiro di vacca, dopò à quel di pecora, & poi à quel di capra: Et Hippocrate scriue, ch'appresso i Scithi si fà anco butiro di latte di caualla.

Dell'Oglio. Cap. Et

ANNOTATIONE XXXXVI.

NOn hauendo fatto memoria il Pisanelli dell'oglio, che s'vsa oue non è butiro, m'è parso di non tralasciar'à dire, che tra le molte virtù, ch'egli possiede in nutrire il corpo, hà ancora queste, che ingrassa, fà crescere il calore naturale,& insieme fortifica la sostanza del fegato. Olrra di ciò scriue Galeno, ch'i pesci, & la carne vnti prima d'oglio, auanti che si mettano à rostire, sono migliori,& di più piaceuol gusto. Forse pche l'oglio serrando i meati della pelle esteriore de' pesci, ò della carne, fà, che si concentri dentro l'humidità loro naturale,& non s'abbrusci dal fuoco, onde sono più teneri, & più gusteuoli.

Suol farsi l'oglio in tre modi, si come sogliamo noi fare il vino: imperò che ò vero si caua dall'oliue immature, peste, come facciā noi l'agreste, & questo si chiama oglio omphacino, che serue per medicina, hauēdo più dell'astringente, che l'altro: ò vero si caua dall'oliue, che sono state insieme in macco, senz'espression di torcio, che si chiama verzolino, ò sia vergine, & questo è il migliore: com'il vino chiamato sostratta, ò sia mosto, ò vero si caua dall'oliue per espressione come s'vsa per tutto, & si come il nostro vino si fà communemente, & di questo si può vsare oue non si troua butiro, hauendo le medeme qualità.

De' capi di Latte. Cap. XXXXVII.

Elettione. Che siano freschissimi; e fatta à fuoco lento, quando si leuano dalla massa del latte.

Giouamēti. Sono pettorali come il butiro, & aggradeuoli al gusto, e leuano l'asprezza, e siccità dello stomaco.

Nocumēti. Tardi si digeriscono, anzi sopranuotano all'altro cibo, sono di grosso nutrimento, & facilmente si conuertono in vapori.

Rimedio. Se si mangiano in poca quantità, & se gli

mescola

mescola seco molto zuccaro ò mele.

Son caldi, & humidi nel primo grado. *Gradi.*

Questo è pasto più da giouani, e da colerici, che da vecchi, e catarrosi, perche ricerca lo stomaco gagliardo. *Tēpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Sono i capi di latte poco differenti dal butiro perciochè essendo l'vno, e l'altro il fiore, e la parte più dura del latte, il butiro si coglie dalla maßa del latte, con certi vasi larghi, senza adoprarsi fuoco: mà i capi di latte si cauano dopò ch'il latte hà bollito vn pochetto, piano piano: che se il fuoco foße gagliardo, non si coglierebbono, ò non sarebbono buoni, per questo i capi di latte non durano, mà presto si fanno acetosi: il che non auuiene del butiro. Inducono i capi di latte gran satietà & à chi molto ne mangia, nausea. E però non se ne mangi molto, e si mangino co'l zuccaro, doppo pasto. Nel regno di Napoli sono delicatissimi, li congelano sopra le foglie de' cauli, e li chiamano natte: & quiui pare, che siano più saporiti, che in altri paesi.

ANNOTATIONE XLVII.

SI caua ancora dalla grassezza, ò dalla spuma del latte quel cibo, che nella Romagna, e per la Toscana si chiama capo di latte, & altroue latte a mele, ò sia neue fatta di latte, & appresso gli antichi Greci Oxigalla, ouero aphrogalla, del quale hauendone parlato il Pisanelli à sufficienza, non ne dirò altro, saluo ch'auertirò color, che lo mangiano volentieri d'vsarlo auanti l'altre viuande, & non doppo, come si fà communemente, & come accenna l'auttore, acciò che mangiandosene appresso il pasto, notando nello stomaco, non venghi à tirar secco nelle veni le viuande ancor crude, & causi ostruttioni in quelle parti.

Della Gioncata. Cap. XLVIII.

Elettione. Che sia di latte, al quale non sia stato leuato il butiro, che sia fresco, & di ottimo pascolo.

Giouamenti. Smorza la sete, e l'ardor dello stomaco, à chi l'hà molto caldo, e potente per digerirla.

Ri-

Ristringe il petto, e fà venir l'asma: e per che manda vapori in capo, fà alle volte suffocatione, e sincope. *Nocumenti.*

Mangiarne di rado, & il meglio è nō mai. Mà pure quando occorre, prendasi per primo pasto con molto zuccaro. *Rimedio.*

E fredda nel secondo grado, humida, & temperatamente. *Gradi.*

E cibo da vsarsi ne i tempi moto caldi, è più conforme à i giouani, & à i colerici, ch'à i vecchi, & catarrosi. *Tēpi, Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA gioncata, come anco ogni latte quagliato, e congelato: subito mangiato si putrefà: e se dopò pasto si prende, fà discendere à basso tutto il rimanente del cibo indigesto, e crudo. Si digerisce tardi, e con gran difficoltà, & conuiene hauere gagliardo stomaco. Genera vn nutrimento grosso: che ageuolmente genera la pietra. A molti hà fatto venire quella specie di flusso, che si chiama lienteria, ouero leggierezza d'intestini. In somma è peggiore d'ogni sorte di latte. Questo nome di gioncata è tolto da' gionchi, ne' quali si conserua, e si porta.

ANNO-

ANNOTATIONE XXXVIII.

DAlla quagliata, ò sia (come scriue il Pisanelli) gioncata si caua il sero di latte, tanto lodato da gli antichi, per lenir'il corpo, & per curar le male complessioni del segato, causate da humori salsi, & acuti, & qual vsiamo ancora noi ad ogni sorte d'infirmità, che vengono fuori del corpo nelle acute, come rogne, lepre, pustule, vlcere, & altre sorte di mali, che sogliono con esso guarirsi: Bisogna però auuertire, che quando se ne vuol'vsare, si deue prima purgar'il corpo, poi pigliarne ogni giorno almeno quattro libre per volta la mattina à digiuno, passeggiando come si fà dell'acque de' bagni, mà perche quà non si trattata di medicine, questo basti.

Della Ricotta. Cap. XLIX.

Elettione. Che sia fatta di ottimo latte, e tanto fatta di fresco, che sia ancor calda, perche così più presto si digerisce.

Giouamẽti. Gioua à gl'huomini di calda complessione,

ne, conferisce à chi hà il flusso d'humori biliosi, smorza la sete, e l'ardor della colera.

Nuoce allo stomaco frigido, indebolisce i nerui, e induce il sonno, & tardi si digerisce. *Nocumenti.*

Mangiandosi molto fresca, in vltima mēsa, con molto zuccaro, & in poca quantità. *Rimedio.*

E fredda, e secca nel primo grado. *Gradi.*

Questo è vn proportionato cibo p i giouani, per i colerici, e per quei che si faticano assai, e si può mangiare d'ogni tempo. *Tēpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

La ricotta offende manco lo stomaco, che'l cascio fresco: e se l'huomo sia sano, gli gioua più presto, che nuoca: mà se lo stomaco sia di fredda complessione, non la digerisce mai, per eßer di sustanza fredda, e grossa. Nelche si vede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda. La ricotta salata è molto peggione della fresca, perche dà pocchissimo, e cattiuissimo nutrimento, fà venir sete, restringe il ventre, commoue, e genera molta ventosità. Accresce la renella, e la pietra nelle reni, e ne i vasi orinarij, e con grandissima fatica si digerisce. Sono molto migliori le fiorite, perche eßen-

essendo fatte della parte più pura, e liquide, si digeriscono più facilmente, & non hanno grossezza nessuna, anzi penetrano presto, rinfrescano, e cauano la sete.

ANNOTATIONE L.

DELLA ricotta, oltra quello, che ne scriue il Pisanelli, non trouo altro à dire, se non che à coloro, che non possono dormire, mangiandone della fresca, prouoca il sonno.

De' Pesci. Cap. Et

ANNOTATIONE LI.

DIREMO de' Pesci in generale, poi che in particolare n'hà assai copiosamente trattato il Pisanelli. Trouandosi molte specie della lor natura, & diuerso modo di prepararli, bisogna creder à gli habitanti di quelle regioni, ou'essi si trouono. E perche vniuersalmente tutti i pesci son freddi, & humidi, i pesci marini sono men freddi, & humidi de gl'altri.

I pe-

I pesci salati quanto più si trouono stare in acque grandemente salse, tanto maggiormente sono caldi, & secchi, & in minor quãtità se ne deue mangiare, facendoli condire di cose grasse, & secondo i preparamenti detti dall'auttor sudetto ne' suoi luoghi appropriati. Communemente quei pesci sono migliori, che non sono troppo grossi, & che non hanno la carne troppo dura, & abbondante d'abomineuole grassezza, perche son d'vn'odore, & sapore assai grato, & la loro carne non si corrompe si presto quando sono cauati dall'acqua. Di quelli poi, ch'hanno la carne dura, si deue eleggere il più picciolo, & di quelli, ch'hanno la carne molle i più grossi.

I pesci più lodati, sono i maritimi, & che habitano nell'acque, & luoghi sassosi, perche non generano sangue torbido, & grosso, mà sottile, temperato, & risolubile.

Doppo costoro vengono gli altri maritimi, che hanno buon'acqua salsa, & chiara, & che son duri, & grassi.

Seguono poi in bontà quei, che si pigliano nell'acque arenose, & sassose, chiamate da Galeno saxatiles, & questi di tre sorte pesci, son'i più lodati de gli altri.

Appresso questi, quei sono i migliori, che

si pigliano ne' torrenti rabbiosi, & sassosi, pur che l'acque siano pure, fresche, & chiare. Anzi questi da molti sono i più lodati.

Seguono poi quelli de' fossi, & d'acque morte, & finalmente quei de' laghi, de' pantani, & de' luoghi paludosi.

Tutti però i pesci salati sono di dura digestione, di poco, & di niun nutrimento. I pesci poi freschi, & non salati sono ancho di mala digestione, rendono sete, generano sangue freddo, mollificano i nerui, & finalmente causano molte malatie, & mali effetti nel corpo.

Tutti i brodi de' pesci beuuti conferiscono contra i veneni.

E ancho d'auuertire, che i pesci dopò, che sono bolliti, se staranno così per vn giorno, percioche prendono vna qualità venenosa, si deuono fuggire in ogni modo; & parimente le lor oua, che sono del tutto cattiue, mà più d'ogni altro quelle de' balbi.

Del Carpione. *Cap. LII.*

Elettione. Sempre che si può hauere, prendasi di qual si voglia tempo, forma, e misura, che sempre è perfettissimo.

Dà

Dà ottimo nutrimento, è di esquisitissimo, è delicatissimo sapore. Tal che di commun consenso egli è il più nobile di tutti i pesci. *Giouamenti.*

Non apporta nessuna sorte di danno, ò nocumento, se non che la carne sua presto si corrompe, e però si deue cuocer subito. *Nocumenti.*

Sia carpionato, leuate le scaglie, e le budella, si fà stare nel sale per sei hore, poi si frigge nell'oglio, e si bagna d'aceto, doue siano bollite spetie, e zafferano. *Rimedio*

E caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado. *Gradi.*

E buono in ogni tempo, ad ogni età, & à qual si voglia complessione. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Carpione non è stato conosciuto ne da' Greci, ne da' Latini, hà la schiena tutta macchiata di colore negro, fosco, e d'oro. Nasce solamente nel lago Benaco, detto volgarmente di Garda, ancora ch'alcuni se ne trouino nel lago della posta, donde nasce il Fibreno, mà sono piccioli, che non arriuano alla libra, mà quei di Garda sono di sei, e di otto libre. Partorisce nel principio dell'estate, e purche nelle budella non si troua altro escremento, che arena d'oro; si

si crede dà molti, ch'egli d'oro si pasca: massime perche viue nel fondo del lago. In ogni modo che si cuoca, è di delicatissimo sapore, e si conserua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

ANNOTATIONE LI.

IL carpione in Italia eccede ogni altro pesce in bontà, & hà carne dura, rossa, & del sapor del salmone, & della trutta. Si domandaua prima pione, mà per esser'in si gran prezzo, che si vendeua caro, diceua il compratore ch'haueua comprato vn carpione, & di quì è detto poi carpione.

Del Sturione. Cap. LII.

Elettione. Che sia preso ne i fiumi, perche quiui si fà più grasso, e più saporito, che nel mare. Che sia di state, si mangi la pancia principalmente.

Giouamenti. Si stima nelle tauole per cibo lautissimo, e pretiosissimo, e che tenga il primo loco. Nutrisce assai, accresce il coito, e rinfresca il sangue.

Nocumenti. Nuoce à gli infermi, & à i conualescenti, per-

perche hà la carne grassa, & genera humor vischoso, che tardi si digerisce.

Cotto à lesso nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con sapor bianco, che sia acetoso con vn poco di cannella dentro. *Rimedio.*

E caldo nel principio del primo grado, e humido nel secondo. *Gradi.*

E buono ne' tempi caldi per ogn'vno, eccetto che per i cattarrosi, e per quei che patiscono dolori nelle gionture. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LO sturione, quãdo è picciolo si chiama porcelletta, e quando è grande si chiama sturione, mà però non sono spetie differenti. Si troua in Mare, & in fiumi, perche dal Mare và all'acqua dolce. Partorisce la state, così in Mare come ne' fiumi. Non si pasce di pesci, mà di escrementi, e di grassezza, e di cose minute, che troua: si piglia tutto l'anno non con hami, à quali non si accosta, mà con reti. Auanza di sapore tutti i pesci di Mare, e di fiumi. Delle sue oua salate si fà il Cauiale, che si porta in mercãtie, e si mãgia cotto, e crudo, se ne fà assai nel mercato di Tana appresso il fiume Tanai, et

ottimo per suegliar l'appetito, e per far bere con gusto, e della polpa se ne fanno gli schenali, che sono salati, e secchi al fumo.

ANNOTATIONE LII.

SCRIVONO i naturali, che'l sturione non viue di pesce, mà di escrementi della terra, i quali caua co'l grugno, come fà il porco, & è saporitissimo, massime se si mangia con la sua salsa, la qual si fà con vino, zuccaro, vua passula, pepe, garofoli, & zenzeuero. In Anuersa ne pigliano in tanta quantità, che ne salano in pezzi i barili pieni, come si fà della tonnina, & della polpa ne fanno schenali, tanto lodati da i golosi, & da color, ch'appetiscono di beuer bene.

Dell'Ombrina. Cap. LIII.

Elettione. Si deue mangiare specialmente ne i giorni caniculari, che all'hora più grassa, e più saporita, e tra tutte le parti si loda più il ventre.

Giouamenti. Doppo lo sturione, e il più nobile e'l più saporito pesce, che si mangi. Dà buon nutrimento,

nto, preſto ſi digeriſce, rinfreſca il ſangue, ·eſce lo ſperma.

Nuoce allo ſtomaco freddo, & tardi ſi di- iſce, quando non è ben cotta, e genera ruttioni. *Nocumenti.*

Cuocendoſi à leſſo nell'acqua, & aceto, e mangiandoſi co'l ſapor bianco, ouero ar o piena di garofani, bagnandoſi con mol glio, & agreſta. *Rimedio.*

: calda temperatamente, & hum'da nel no grado. *Gradi.*

: buona ne i tempi molto caldi, per i gio- i, e per i colerici: mà nuoce à i vecchi, à i' matici, & alle perſone otioſe. *Tẽpi Età Compleſſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

VESTO peſce fù detto da' Greci Sciena, che vuol dir'ombra perche co'l ſuo ꞌꞌe nuoto fuggendo, più toſto appare om- che peſce. Quando è picciola, pare tutta di ꞌꞌnto; mà quando diuien grande, tiene il cor ꞌꞌtto, che pare d'argento lucido, & di ſopra ro, & opaco. ſe ne ſono vedute di 60. libre. ꞌce, e viue nel mare appreſſo i ſcogli herboſi ꞌino à i gorghi dell'acque, e non entra nel- ꞌue dolci: Mangia altri peſci, e ſempre ca-

mina sola, e non in compagnia d'altri, ancora che siano della sua spetie. Quando ha paura, nasconde solo il capo, e gli occhi.

ANNOTATIONE LIII.

L'OMBRINA è posta da Galeno nei pesci sassatili, della qual'Oppiano dice, *Sunt Vdæ cautes herbis à fronte virentes, Hic domus est sargis, hæc statio læta sirenis.*

Da Parigini si chiama, du maigre, dai suoi pezzi, che si vendono bianchi, & magri, oue non appar rossor alcuno, nè altro segno di sangue. In Prouenza si chiama Daine, ò vero peisrei, ciò è pesce di Rè, A Baiona, Bornigat, ciò è rugoso, dalla ruga, che hà nel mentone. A Venetia. Nerabrella.

Hà questo pesce due pietre nel capo, lequali portate adosso, dicono hauer virtù di scacciar il dolor colico, & impedir, che non ritorni più, mà non bisogna comprarle; mà che siano donate; & in Francia si chiamano pierres de colique. Et era tenuta l'ombrina in tanto prezzo appresso i Romani, che i pescatori, quando ne pigliauano, erano obligati à portar'il capo in Campidoglio, & donarlo al Senatore, & à i Caporioni.

Si

Si truoua ancora l'ombrina ne' fiumi, la qual ne scriue Ausonio con queste pa- e. *Effugiens oculos celeri leuis Vmbra natu* E simile à quella di mare, & si nutrisce di ili animaletti, che si truoua nell'acqua, li scaglie d'oro, nel qual spesso se ne truo- ne' budelli, & in Sauoia nel lago d'Ai- belleтte se ne piglia in gran quantità, & omandano lauaretti, & è quasi della spe- della trutta; donde direi, che l'ombrina iale non fosse altro pesce, che il temalo, nelo, cosi detto dall'odor del thimo, che nte in lui quando si mangia.

Della triglia. Cap. LIIII.

Elettione. Si deue elegger più presto picciola, che nde, che si digerisce meglio, e non sia pre luoghi fangosi, ne in mari morti, mà in ghi sassosi.

Giouamenti. E delicata al gusto, posta sopra i morsi velenosi animali, li sana, e mangiata le- e malie fatte con mestrui di donne.

Nocumenti. La triglia affocata nel vino, che sia beuu- à l'huomo impotente, e la donna sterile. E di dura carne, e tardi si digerisce.

Rimedio. Se si cuoce sopra la graticola bagnandosi

con oglio, e succo di aranci, ò vero fritta si condisce con aceto spetie, e zafferano, e cosi si conserua per molti giorni.

Gradi. Tēpi Età Complessioni.

E calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

E buona ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quelli, ch'hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone che s'esser-citano assai.

HISTORIE NATVRALI.

LA Triglia è detta da' Latini Mullus, da i Venetiani Barbone si pasce di alda, d'ostreghe, e di pesci minuti, e particolarmente di lepri marini, e però è consecrata à Diana: rare volte passa il peso di due libre. Appresso i Romani antichi erano in grandissima stima le triglie, e le pagauano molto care, per hauerne il fegato. E pesce marino, mà non nasce ne i mari de Settentrione, si troua anco ne' stagni di mare, mà quella è di cattiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i viuari viua come gli altri pesci. Partorisce tre volte l'anno: e però è attribuita alla triforme Dea. Dice Oppiano. Accipiūt Triglę terno cognomina partu. *Dicono i Cuochi, che la triglia nō si apre, mà pche resti intiera*

iera, basta che gli diana vn bascio alla boc- La triglia hà due barbe nel labro di sotto, e ò è detta Barbone. Affogata nel vino che si ie; fà venire in odio il vino.

ANNOTATIONE LIIII.

A triglia è desiderata nelle tauole de i signori, & però si dice in prouerbio, la glia non la mangia chi la piglia. Non ßa due libre, donde Martiale dice.

Nolo mihi ponas rhombũ, nullumq́; bilibrem

Anchor, che Seneca affermi Tiberio Im- ator' hauer' hauuto vna triglia, che pesa- quattro libre, che fù portata à vendere, ù comprata da Ottauio cinque sestertij. iue parimente Plinio al tempo de' Roma- ßer stati alcuni si auidi di questo pesce, Asinio ne comprò vna otto mila danari, Macrobio ne' suoi saturnali non dice ot- mà sette mila. Scriue parimente Giuue- e vn'altro hauerne speso in quel pesce sei a, dicendo.

Mullum sex millibus emit: Aequantem sa- nè paribus sestertia libris.

La qual somma appresso noi viene à far cento lire di Francia, secondo il Budeo,

donde si può veder quanto fossero dati all'a gola in quel tempo.

Da gli Italiani è chiamata, triglia, dai Francesi Surmullet, ò moil, ò barbati, dalla barba, ò rouget. I barbati son migliori di quelli, che non hanno barba.

Del Dentale. Cap. LV.

Elettione. Che sia grasso, & preso nella costa di Amalfi, ouero in Schiauonia, & acconciato in gelatina.

Giouamẽti. Dà copioso nutrimento, mà s'è molto grasso, non nutrisce tanto, si digerisce meglio. Stringe il corpo.

Nocumẽti. E di tarda, e difficil digestione, & aggraua lo stomaco, massime che sia debole.

Rimedio. Cuocendosi nell'acqua con molto oglio, e sale, ouero arrosto bagnandolo spesso di oglio, e di Agresta, ouero facendosene la gelatina.

Gradi. E caldo nel primo grado, e secco nel secondo.

Tẽpi Età Complessioni. E cibo delicatissimo per l'inuerno, per i giouani, e per i colerici, mà non per i vecchi, per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

NO i Dentali chiamati da' Greci Sinodi, e da' Latini Dentices: quando sono pic ,nuotano, e viuono separati, e solitarij dal- a spetie: mà quando sono in età confirma- anno sempre in compagnia, è così inganna- pescatori, che co'l cibo cercano prendergli, tando insieme, e ridotti in giro si danno il o l'vno all'altro, e si ammoniscono, che nessu ada à pigliar quel cibo: mà quei che van- li, facilmente si prēdono, il che è in prouer ppresso i pescatori. Gli Schiauoni li ta- no in pezzi, e li cuocono con l'aceto sale, e o zafferano, & in gelatina li portano tut- nno à vendere per Italia. *Natura.*

ANNOTATIONE LV.

dentale da' Greci è chiamato Sinodon e, ò vero Sinagride, & è quello istesso, *Nomi.* Genouesi chiamano Pagaro, dicesi den- da doi denti grandi, che tiene in bocca, e quelli de' porci, & hà i denti in tutte le mascelle, come l'huomo, per il che

trà tutti gli altri pesci, egli solo mangia carne, come vuol'Aristotile. Hà nel capo vna pietra, che dicono valere al dolor renale, & si chiama Sinodontide.

Dell'Orata. Cap. LVI.

Elettione. Che sia presa d'inuerno, in alto mare, e non in altro tempo, ne in mare morto: si lodano quelle, che sono prese ne i mari di Leuante.

Giouamẽti. Dà copioso, & buono nutrimento, à chi la digerisce bene, e sana i veleni naturali, & accresce il coito.

Nocumẽti E difficile à digerirsi, perche hà la carne molto dura; per chi hà lo stomaco debole.

Rimedio. Cuocendosi in acqua, & oglio, con zafferano, specie, vua passa, & herbe odorifere, ouero sù la graticola, ò amarinata.

Gradi. Nel caldo è temperata, mà è secca nel primo grado.

Tẽpi Età Complessioni. E buona l'inuerno, perche è più saporita, conferisce à i giouani, & à quei che sono di calda complessione, di gagliardo stomaco, di grand'essercitio.

ISTORIE NATVRALI.

)RATA acquistò questo nome, perche hà le ciglia di color d'oro, e da' Greci fù Chrysophrys, mà i fianchi sono di colore nto. E pesce di Mare, mà viue appresso i. Partorisce la state vicino alle b cche mi: e stà mentre dura il feruore della sta Costa nel fondo delle acque per 60. giorni npatiente del ca'do: è stimata molto nel- le, è tenuta per pesce nobilissimo, e viue carne d'altri pesci. Alcuni dicono, che a ne i laghi, mà appresso gli scrittori nõ à mentione. Sergio Orata fù il primo che uasse l'Orate ne' viuarij. Onde prese que- ne. Sono questi pesci più timidi de gl'al- erche si nascondono sotto le radici de gli , che sono ne i liti, e co'l batter le frondi entano, & si piglian facilmente. *Orata.*

NNOTATIONE LVI.

ino i pescatori differenza frà le dora. per la grandezza loro, imperò che , che non arriua ad vn palmo di lon-

ghezza

ghezza da' Prouenzali si chiama Sauquene, & quella, ch'arriua ad vn palmo Daurade, & quella di mezzo Moiane. La nostra Dorata à Parigi, è chiamata Brame de mer, & quella, ch'appresso di loro si dice dorada, è la nostra rotula. Del pesce dorata scriue Martiale.

Non omnis laudē, preti ūq; Aurata meretur
Sed cui solus erit concha lucrina cibus.

Del Calamaro. Cap. LVII.

Elettione. Che sia picciolino, & non grande, perche è più tenero, e più presto si digerisce, e che non sia preso in mari morti.

Giouamēti. E delicatissimo al gusto, e molto stimato nelle tauole, accresce l'appetito, e dà all'huomo molto, & buon nutrimento.

Nocumēti. Quando è grande è di difficil concottione, e particolarmente nuoce à i paralitici.

Rimedio. Si cuopre con la farina, e si frigge, e poi s'asperge con succo d'Aranci. Meglio si cuoce in acqua, e vino al pari, oglio, pepe, & herbe odorifere, co'l suo succo.

Gradi. E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tēpi, Età Complessioni. Quando è piccolino, è buono d'ogni tempo, e

per ogni persona, mà quando è gran-
cerca vno stomaco gagliardo, perche è
a digestione.

ISTORIE NATVRALI.

*alamaro si troua in tutti i Mari, e si
iama da' Greci Theutis, e da' Latini Lo-
senza sangue, come anco sono tutti i pesci
i quali tutti hanno il capo tra il ventre,
i. Hà otto piedi, & è senza viscere, come* *Natura.*
*ri molli. Hà vn'humor negro simile al-
ostro, dentro vna vesica, ilquale quando
ra, esce fuori, come auuiene à gli huomi
di, che se gli muoue il corpo, e questo hu
detto da' Greci Tolon, e la vesica mi-
osi intorbida l'acqua, e fugge i pescatori,
ina hà due budella, che seruono per mam
e fà l'oua, il che non hà, ne fà il maschio.
troua in acqua dolce. Non camina, mà so
a come la sepia ouero vola sopra l'ac-
me le rondini. Mangia i cefali, & i pe-
co grandi.*



ANNO-

ANNOTATIONE LVII.

IL calamaro da' Latini si chiama Loligo, quasi voligo, perche i tanto s'innalza dall'onde del mare in aria, che per volare, mà sbattuto poi dal vento, è forza, che torni al basso. In Venetia, & in altri luoghi d'Italia si chiama Totano, & è molle, senza ossa, senza sangue, & senza budelli.

Della Spigola. Cap. LVIII.

Eletione. Che sia candidissima, e mollissima, e si chiama Lanati, e che sia presa nel Teuere, trà li due ponti, d'inuerno, e specialmēte del mese di Gennaro.

Giouamēti. E di sapore delicatissimo, e molto grata nelle tauole, e rinfresca assai, generando humor freddo, e sottile di sostanza.

Nocumēti. Nuoce quando è grauida, perche genera molti escrementi, & in ogni tempo, per esser assai humida, nuoce à catarosi.

Rimedio. Cuocendosi sopra la graticola, à fuoco lento, bagnandosi con oglio, aceto, e sale, ouero in acqua, e aceto, e poi mangiandosi

con

sapor bianco acetoso.
fredda, & humida nel secondo grado. Gradi.
l tempo della sua perfettione è il mese di Tēpi Età
naro, onde si dice per prouerbio. Gen- Comples-
o spigolaro. & all'hora conferisce ad o- sioni.
età, e complessione.

HISTORIE NATVRALI.

A Spigola si chiama da' Greci Labrax, & Licos, in Toscana Ragno, in Venetia rolo, in Genoua Lauazzo, in Napoli Spi-la, hà la lengua d'osso, vna pietra nella te-, & il cuore triangolare: nasce nel mare, mà tra ne' fiumi e nuota quasi sopra l'acque; par risce due volte l'anno, mà l'vltimo parto è di ca vita. Mangia carne d'altri pesci; e rapace, orace, crudele: rode la coda del Cefalo, co'l uale hà scambieuole inimicitia, eccetto che'l Giugno, il Luglio, e l'Agosto, nel quale tem-o viueno insieme con grandissima concordia. Quando è circondata dalle reti, cō la coda ara, e caua l'arena, e cosi abbassandosi fugge la rete. Quando è ferita dall'hamo, fà la ferita maggiore, e caua l'hamo, e finalmente è ammazzata da' gambarelli, che molti n'inghiotisce, & essi col corno acuto, che hanno in fronte la feriscono, Da i Latini è detta Lupus.

ANNO-

ANNOTATIONE LVIII.

QVESTO pesce è chiamato da'Latini Lupus, per causa della sua voracità; teme molto il freddo, per il qual spesso muore. Mangia carne, alga, & fango, partorisce due volte l'anno, onde Oppiano dice. *At bis lucinam labrax toto inuocat anno*. Vuol Galeno, che'l suo fegato rostito, dij miglior notrimento, che quello della gallina.

Del Cefalo. Cap. LIX.

Elettione. Che sia preso in mare, non fangoso, mà arenoso, e sassoso: e che'l lito guardi à Settentrione, che non sia grauido, ne grasso, perche questi sono senza sapore.

Giouamenti. E delicato al gusto, & il brodo doue egli è cotto, muoue il corpo, da buon nutrimento, e il suo fiele sana i dolori degli orecchi.

Nocumenti. Nuoce allo stomaco, quando è di acqua fangosa, non si digerisce, e genera tristi humori, e molti escrementi.

I grossi si cuocono à lesso, ouero si fanno arrosto, i piccioli si friggono. Co i primi si cuoce

si cuoce l'origano, e con quelli vltimi si pone il succo d'aranci.

E freddo nel primo grado, & humido nel secondo. *Gradi.*

Questo è cibo per l'autunno, e per l'inuerno: nò ricerca giouentù, complessione calda, stomaco gagliardo, e grand'essercitio. *Tēpi Età Cōplessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Cefali tutti si chiamano Digiuni, non perche non prendano nutrimento, mà perche non mangiano per cibo cosa che sia animata: onde non si mangiano l'vn l'altro, mà ne tanpoco nessuna sorte di carne: onde non con la carne, mà co'l pane si prendono, si pascono d'alga, e d'arena, e non vanno all'hamo, che habbia carne. S'ingrauidano di Decembre, portano 30. giorni, e partoriscono vna volta l'anno, alle bocche de' fiumi. Delle sue oua salate si fanno le bottarghe, dette da' Greci Oatarica: l'oua, & i parti piccioli non sono toccati d'altri pesci, mà quando sono cresciuti sono insidiati da tutti. Si trouano in tutte l'acque, e le gran pioggie li fà diuentar ciechi. La lassuria li fà pigliar facilmente, e quando hanno paura, nascondono il capo, credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.

ANNOTATIONE LIX.

I Cefali si chiamano anco Mugili: nascono nel mare, & ne' stagni, & ne' fiumi, & sono di quattro sorte. La prima è il cefalo, da' Prouenzali chiamato Cabot, quasi à dir capitato, per hauere il capo grosso, & i denti. La seconda è nomato Castreo, che non hà si gran capo, mà più picciolo, & più. Si noma ancora Ieiuno, perche si nutrisce solo di muffa, & d'acqua: La terza, si domanda Labeone: & la quarta, Muccone, dal mucco, di che si pasce. Il stomaco de' Mugili seccato nel forno, & preso nel cibo, recrea il stomaco nostro non meno, che facci il stomaco interiore delle galline, & consuma l'humidità, & dato bollito nel vino, stagna, beuuto con aceto, il flusso: la pietra del capo, val'al mal di pietra.

virtù.

Della Laccia. Cap. L X.

Elettione. Che sia presa in acque dolci, e non in mare, perche in fiume si fà grassa, tenera, e saporita,

ita, & sia d'Aprile, ò di Maggio, e sia piena d'oua.

È delicata al gusto, e dà assai nutrimento al corpo, e prouoca il sonno. Hà in capo vna pietra, che gioua alla quartana. *Giouamenti.*

Nuoce quando è presa in mare, perche la carne dura, e nuoce ancora à chi hà lo stomaco debole, perche genera flemma. *Nocumenti.*

Se si cuoce nell'acqua con aceto e sale, e si mangia con sapore acetoso, ouero si fà arrosto bagnata con aceto, e oglio co'l finocchio, ò saluia, ò rosmarino. *Rimedio.*

È fredda nel primo grado, & humida nel secondo. *Gradi.*

Ogni volta che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel tempo della primauera, conferisce ad ogni età, & complessione in mediocre quantità. *Tēpi, Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

La Laccia fù detta da' Greci Thrissa, da' Venetiani Chieppa, da' Napolitani Alosa, & da Ausonio Aloso: se non fosse la moltitudine delle spine, non cederebbe ad altro pesce, tanto è ella saporita; massime quelle, che si pigliano nel Teuere: dopò queste sono quelle del'Arno,

l'Arno, & ultime sono quelle del Vulturno. Quelle di mare sono aride, secche, e dure, mà come entrano ne' fiumi, subito diuengono grassissime: & al principio di Giugno tornano nel mare à partorire. Ne' fiumi non si trouano, se non pieni d'oua, ò di seme, che si dice latte. I Latini la chiamano Clupea, le migliori sono quelle d'oua.

ANNOTATIONE LX.

LA Laccia, chiamata da' Latini Alausa, ouero Clupea, non si ferma mai in vn luogo, mà l'inuerno stà nel mare, & la primauera, & l'estate viene à trouar l'acque dolci, & tra' i fiumi, & fonti diuenta grassa, & quanto ella è più lontana del mare, tanto eccede in bontà all'altre, che vi sono vicine, per ciò quelle, che si pigliano à Lione, & à Bordeaux, sono migliori di quelle, che si pigliano à Marseglia, perche sono più lontane del mare. Scriue Ausonio della Laccia in questo modo.

Chalcides, & Thrissæ passim abramidesq; feru(tur,
Atq; cateruatim percurrunt æquoris undas:
Et curuis habitãt scopulis, & littora visunt:

Al-

lternātq; vias Ponti, curruntq; per æquor:
ospitium mutāt semper, pontoq; vagantur.
uòl che sia pesce vile, dicendo.
ridentesq; focis obsonia plebis Alosas.

Del Tonno. Cap. LXI.

Che sia giouane, che sia del mese di Set- *Elettione.*
nbre, e si deue prendere più tosto la car-
magra, che la grassa.
La sua carne sana i morsi de' cani rab- *Giouamē*
osi. Il suo ventre, ch'è grassissimo, come- *ti.*
ello del porco, è molto desiderato nelle
iole.
Genera molto escremento, tardi si dige- *Nocumē-*
ce, accresce la flemma, e graua lo stoma- *ti.*

Quando è conseruato con sale, si fà mi- *Rimedio.*
iore, e fresco si cuoce sù la graticola con
eto, coriandro sale, e molte specie.
E freddo nel primo grado, & humido nel *Gradi.*
condo.
Non si deue mangiare, se non l'Autunno, *Tēpi Età*
nuerno da i giouani, e da i colerici, e da *Tēpi. Età*
iei, ch'hanno buono stomaco, e che fanno *Comples-*
olto essercitio. *sioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Tonno, e sua natura.

IL Tonno è detto da' Greci Thynnos, e da' Latini Thinnus: ne i giorni caniculari è molestato da vn vermicciuolo, come Tafano, e però in quel tempo si hà da fuggire: vsa il coito nel mese di Febraro, e partorisce nel solstitio della State, solamente in Ponto, e non altroue, & in pochi giorni cresce, perche tutti i pesci presto crescono, e massimamente in Ponto. Quando nasce, si chiama Cordilla poi Limosa Pelamide, e come hà finito l'anno, Tonno. E crudele perche mangia i proprij figliuoli: vede più con l'occhio destro: che co'l sinistro: mangia solamente carne, e ghiande. Tanto cresce che crepa, e non viue se non dui anni al più; della sua carne salata si fà la tonnina, e'l Tarantello, e l'oua si salano, e se ne fanno Bottarghe. Non hà se non vn occhio e però nuota con quella parte doue hà l'occhio buono, verso terra.

ANNOTATIONE LXI.

VVol' il Pisanelli, che'l Tonno, & la Palamia siano vn medemo pesce, cioè, che

che quando è piccolo, si domandi Palamia, & quando è grosso, si domandi Tonno: cosa, che mi par verisimile, poi che le Palamie, i Scombri, & gli Orcini stanno sempre così, & non passano, crescendo, in altra specie di pesce, si come non mi par vero, ch'egli habbia saluo vn'occhio, perche ne hà doi, come si vede per esperienza.

Della Sarda. Cap. LXII.

Che sia del mese di Marzo, ò d'Aprile presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa, sia cotta. *Elettione.*

E di delicatissimo sapore, dà buono nutrimento, e co'l sale conseruasi longamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme. *Giouamēti.*

Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & hà ancora dell'humido. *Nocumēti.*

Cuocendosi sù la graticola, dentro vn foglio di carta con oglio, petrosello, & coriandoli: ò con sale, & origano per alcuni pochi giorni conseruandosi. *Rimedio.*

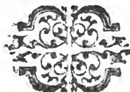
E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo. *Gradi.*

Gradi. Nel tempo della primauera questa conuiene à tutte l'età, & à tutte le complessioni,
Tẽpi Età Comples-sioni. purche se ne mangi troppo quantità.

HISTORIE NATVRALI.

LA Sarda è molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, ò fresca ò salata; quãdo è piccolina, si chiama membrada poi sardina, e poi sarda, mà solamente in mare viue, e si piglia: quando è sardina si sala, e volgarmente si chiama alice, ouero ancioa; partorisce due volte l'anno, e quãdo entra in Ponto, non ritorna à dietro, mà entrãdo nel fiume Istro, e p i luoghi sotterranei, e meati di qllo, passa nell'Adriatico. Si gode dello strepito della musica, e con quello si vede saltare, & vscire del mare, e si piglia con le foglie della bieta. Le sarde salate risuegliano l'appetito, e nettano lo stomaco dalla flẽma, e però se ne dà tal volta à i conualescenti per primo pasto.

Nomi.



AN-

ANNOTATIONE LXII.

LA Sarda, la sardina, & l'agone sono tutte d'vna medesima spetie. Quando ella è grossa, si domanda Agone, quando è piccola, sarda, & quando è minore, sardina. Onde Fracastoro dice,

Sardellarumq; cateruæ his est maior Ago.

E buono pesce, risueglia l'appetito, & dà buono nutrimento. Vogliono alcuni, che l'alice, ò sia ancioa sia della medesima spetie delle sardine, è però migliore, & dà nutrimento più lodeuole. Si deuono tutte mangiare al principio del pasto, & auanti gli altri cibi. Il capo della sardina serue per supposta à i figliuoli, che patiscono dolore di ventre.

Del Frangolino. Cap. LXIII.

Se bene è buono d'ogni tempo, nondimeno è migliore l'inuerno, mangiato con tre conditioni, che sia fresco, fritto, e freddo. *Giouamenti.*

Hà la carne tenera, saporita, facile à digerirsi, genera buono nutrimento, & è molto salutifero à chi l'vsa di continuo. *Nocumenti.*

Cuo-

Rimedio. Cuocendosi fritto, e condendosi con succo d'aranci, e pepe: ouero arrostito si mangi caldo co'l succo d'agresta.

Gradi. E temperato nelle qualità attiue, mà è humido nel primo grado.

Tẽpi Età Cõplessioni. Questo pesce, è migliore l'inuerno, ch'in altri tempi à tutte l'età, & complessioni, purche si mangi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

IL Frangolino, ch'è di colore rosso, simile alle fraghe, fù detto da' Greci Erythrinos, à Venetia si chiama Arbore: e da' Latini Rubeli. E pesce di mare, ne si troua in acqua dolce, mà si bene appresso i liti del mare: e subito ch'è nato si vede pieno d'oua, e perche tutti si veggono essere ad vn modo però si crede, che siano tutte femine: e questa grauidezza si vede la state, e però sono migliori l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di gambarelli, e non sono vagabondi, mà vanno in compagnia degli altri della spetie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

ANNOTATIONE LXIII.

IL Frangolino chiamato da' Francesi Rouget da buono nutrimento, genera vn succo sottile, & è buono quando si mangia fresco, fritto con pepe, & con succo di naranci, & freddo. Et questo è quel pesce, quando egli è grande, ch'è chiamato da' Genouesi Pagaro, ò vero Dentese. Prouoca il coito, & restagna il corpo.

Dell'Ostrega. Cap. LXIIII.

Che non sia presa in luogo fangoso, e se si può, pigli di quelle, che sono nate sù i fondi de' nauili vecchi: sia de' mesi c'hanno la R. e siano mangiate fresche. *Elettione.*

Ha vn certo succo salato, che muoue il corpo più gagliardamente di tutti gli altri testati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, mà poco nutrisce. *Giouamenti.*

E vn poco difficile à digerirsi, e la sua carne ne i stomachi freddi accresce la flemma e ci fà ostruttione. *Nocumenti.*

Apparecchiandosi cõ pepe, oglio, e suco, di aran- *Rimedio.*

il sapore. L'ostrega fù chiamata da gli antichi delitiosa, & chiumosa. Le più lodate erano quelle del lago Lucrino.

ANNOTATIONE LXIIII.

NAscono l'ostreghe nel mare, & ne' fiumi; quelle del mare sono più grosse di conca, & dentro hanno manco da mangiare, & quelle de' fiumi sono minor di conca, & dentro hanno più latte, in modo che la differenza loro si toglie da' luoghi, oue nascono, & dal nutrimẽto che pigliano auanti il spontare del sole, & per questo quelle, che nascono in luoco, oue il sol le può scaldare, sono migliore di quelle, che nascono in luoghi ombrosi. La conca dell'ostreghe abbrusciata, & ridotta in poluere sottilissimo, fà bianchi i denti, se con essa sarãno fregati. Vuole Aristotile, che'l latte dell'Ostreghe porti prole, in modo, che se farà sparso in Mare, di quello verranno à generarsi dell'altr'ostreghe, come vogliono alcuni, che si facci il medesimo dell'acqua, doue saran cotti i fonghi, che sparsa in terra, nascere de gli altri fonghi.

Del

Del Granchio. Cap. LXV.

Elettione. Che sia preso appresso i fiumi, ò altre acque dolci, perche hà più virtù del marino: sia di Primauera, ò di Autunno, & la Luna piena.

Giouamenti. Gioua à i tisici, & à quei che sono morsicati da' cani rabbiosi, muoue l'orina, accresce il coito, purga la renella, e nutrisce assai.

Nocumenti. La sua carne è vn poco difficile à digerire, e genera humor grosso, e flemmatico.

Rimedio. Cuocendosi bene sù la bragia viua, e poi mangiandosi con pepe, e con aceto forte.

Gradi. E freddo nel secõdo grado, & humido nel primo.

Tẽpi Età Complessioni. E buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei ch'hanno lo stomaco molto caldo.

HISTORIE NATVRALI.

IL Granchio fù detto da' Greci Carcinos, egli non hà coda, mà il corpo rotondo, e perche è senza testa, hà nel petto tutti gl'instromenti de' sensi. Hà gl'occhi che guardano per stor-

storto, e la zampa destra più grande della sinistra. Usa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: camina all'indietro così velocemente, come innanti: mentre stà in terra, và per le cauerne: è di longa vita, e nel principio della primauera depone la scorza. Mentre si cuoce diuenta rosso, e del suo corpo morto nasce il Scorpione. Di natura molto simili sono anco i gambari, de' quali non hanno parlato gli antichi, & i gambarelli nominati squille picciole. In Fenitia sono i granchi nelle riue de' fiumi di tanta velocità, che difficilmente si possono pigliare.

ANNOTATIONE LXV.

IL Granchio non nasce in Francia nelli fiumi, ne in Alemagna, mà solo in Italia, del qual si suol far communemente vno vnguento contra il cancaro con alume, mele, sale, & poluer d'esso granchio abbrusciato: Oltra di ciò il granchio applicato viuo, & fiaccato sopra la parte del corpo, che sia stata punta di ferro, ò di spina, oue sij rimasto il stimolo, lo scaccia, e lo caua fuori, & se sarà posto sopra il luogo, che sarà stato morso da can rabbioso, con sale si guarirà prestamente. *Gambari.*

Quan-

Quanto s'è detto del Granchio, si può dir anco de' nostri Gambari, i quali oltra le pdette virtù, vagliono ancora per gli ethici, conseruando loro il calor naturale, & portando gran nutrimento al corpo, quando saranno ben preparati. Il modo della qual preparatione è che si pigli della carne del collo, & delle zampe, & questa si laui bene con acqua fredda, & sale tre, ò quattro volte, sin che sia ben netta: poi, cosi lauata si cuoca nel sero di latte, ouero nell'acqua di origo, & con la medema carne si formi vno elettuario.

Delle Telline. Cap. LXVI.

Elettione. Che siano grandi, che si aprino facilmẽte, e che siano ben purgate dall'arena.

Giouamẽti. Quando sono fresche, la lor decottione fà lubrico il corpo, e prouoca l'orina: le salate fanno vna cenere, che non lascia rinascere i pelli.

Nocumẽti. La loro carne è di tarda digestione, e graua lo stomaco, fà venir la sete, e stringe il petto.

Rimedio. Cuocendosi con vino, con petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetie.

Sono

Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo. *Gradi.*

Sono buone ne i tempi freddi, per vecchi, per i flemmatici, e per quei che trauagliano assai. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Delle Telline ne fecero breue memoria gli antichi scrittori, con dire, che le fresche solueno il corpo, e le salate fatte in poluere, e mescolate con liquor cedrino non lasciano rinascere i peli: ma à tempi nostri non si vede che sia in vso il salarle. Si pongono nell'acqua fresca, e quiui si lasciano stare vn giorno, ò doi, che così deponeranno tutta l'arena, c'haueranno; il vino cotto con esse le fà più grate al gusto, e leua loro anco ogni humidità, massime se vi si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli Spagnuoli le chiamano Brignigois.

ANNOTATIONE LXVI.

Le Telline non si conoscono à Parigi, & di raro si trouano à Marseglia, mà solamente à Roma, & à Venetia, oue se ne

I vende

vende in quantità, & ne sono di tre sorti, la prima è di quelle, che si chiamano telline, perche presto crescono, & sono picciole, la seconda è di quelle, che sono più grandi, & si chiamano regie, & la terza è di quelle, che sono di color bianco dentro, & fuori, & hà la guscia lucida, transparente, & sottile più dell'altre.

Della Lampreda. Cap. LXVII.

Elettione. Che sia presa ne i fiumi al mese di Marzo, ò d'Aprile, ch'all'hora è più grassa, e la spinal midolla è più tenera.

Giouamẽti. E delicatissima al gusto, e pretiosissima nelle tauole: dà ottimo nutrimento, & moltiplica lo sprema.

Nocumenti. Si digerisce vn poco tardi, massime se nõ si cuoce bene, e si crede che nuoca a i podagrosi, & à chi patisce ne i nerui.

Rimedio. Se si affoga dentro la maluasia, e se gli serri la bocca con noce moscata, e i buchi, co i garofani, e si cuoca in vn tegamo con nocciole, pane, oglio, e spetie, e maluasia.

Gradi. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tẽpi, Età. E buona d'ogni tempo, per ogni età, e cõples-

plessione: eccetto che per i decrepiti, per i podagrosi, & per quei che patiscono ne i nerui. Complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

LA Lampreda hà hauuto queste nome, perche sempre stà leccando le pietre. Si troua in mare, e ne i fiumi, perche nel principio della primauera entra nell'acque dolci, & al principio della state ritorna al mare, e nel fine della primauera partorisce doue si troua. Nella state la sua spinal midolla, ch'è tutta senza spine, diuenta durissima, e però in quel tempo non si deue mangiare. La sua carne è di ottimo nutrimento, e nelle tauole è molto desiderata. Da i Latini è chiamata Mustella, e da' Greci Galexia. Quelle che sono grosse, e macchiate si pigliano in alto mare, lontano dal lito, e molto di rado si pigliano ne i fiumi, i Tedeschi le chiamano noue occhi. Lampreda

ANNOTATIONE LI.

LA Lampreda nel numero singolare è grande, & grossa com'vn'anguilla, ne si troua per tutto, mà solo in qualche parte d'Ita-

d'Italia, come à Roma: Et d'Auignone ne portano la quaresima acconcie, che sono molto delicate; Mà quelle Lamprede, che sono nel numero plurale, si trouano quasi p tutto, & n'abbonda in Piemonte; & si chiamano lamprede, & in Francia lamproions, ò lamprillons. Sono simili di colore à quelle di mare, & non vi è differenza, se non della grandezza. A Tholosa, oue se ne vende in quantità, si chiamano chatillons.

Della Trutta. Cap. LXVIII.

Elettione. Che sia grossa del mese di Maggio, e che sia presa in rapidissime acque, oue sono sassi, & percipitij grandi, e non in laghi.

Giouamẽti. Nutrisce ottimamente, si digerisce presto, e genera vn'humor freddo, che rinfresca il fegato, e'l sangue, e però è buona nelle febri ardenti.

Nocumẽti. Subito si corrompe, e però subito presa si hà da mangiare, nuoce a' vecchi, & à chi hà lo stomaco debole.

Rimedio. Si cuoca nell'acqua, e nell'aceto in portioni eguali, e si mangi con sapori acetosi, ouero si accarpioni, come si è detto.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo.

E buo-

È buona ne i tempi caldi, per ogni età, eccetto, che per i decrepiti: & per ogni complessione, eccetto, che per i flemmatici. *Tēpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA Trutta non fù conosciuta da' Greci, e trà' Latini Columella la chiama, piscis varius. Sant' Ambrogio la chiama Truсta. Eliano Tr[illegible]cta. Ausonio disse. Purpureisque salar stellatus tergora guttis. *Ella è tutta macchiata di rosso ò di colore simile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro. Quelle che nascono ne i laghi sono molto maggiori di quelli de' fiumi. Sempre nuota contra acqua, e saglie altissimi sassi. Quando è morta subito perde il sapore, e la bontà, onde subito conuiene mangiarsi. Dicono i golosi, che si deue cuocere nel brodo di un grassissimo cappone. Quelle de' laghi nuocono à gl' infermi, mà non quelle de i fiumi, che come sassatili, e digestibili si concedono nelle febri ardenti. Accrescono lo sperma.* *Nomi.*

ANNOTATIONE LXVIII.

VIENE in ordine, & in dignità la trutta appresso al carpione, della qual nõ

occorre dirne di più di quello, che se n'è già detto. Sono però differenti trà se, & in colore, & dal luogo, oue si pigliano; perche ve ne sono delle macchiate di rosso, delle gialde, & delle bianche, & quelle ch'hanno la carne gialda, preferiscono le bianche, & similmente quelle, che si pigliano ne' fiumi chiari, & rapidi, sono le migliori.

Del Temelo. Cap. E

ANNOTATIONE LXIX.

Themelo.

SEgue la Frutta in dignità, & bōtà il Themelo, così chiamato dal buon odore, che tiene in se, simil'all'odore dell'herba nomata Thimo, come ne fà fede S. Ambrogio scriuendo al lib. 5. al cap. 2. de' suoi hexahemeron. *Neque te inhonoratum nostra pro sequutione Thymale dimittam Cui à flore nomen inoleuit, seu Ticini vada te fluminis seu ameni Athesis vnda nutrierit flos es.* Nasce questo pesce solo ne' fiumi, & non in tutti, mà in alcuni chiari, come nel Thesino, nell'Adice, nel Pò, & nell'Orco, & in molti altri fiumi della Sauoia, & della Francia, doue sono chiamati lauaretti, come si è detto amplamente

te nel cap. Ombrina. Nè voglio tralasciare, à piacere di coloro, che si dilettono di pescare, di mostrargli il modo, per pigliare facilmente le trutte, & i Themoli ne' fiumi, oue si truouono. Piglisi adonde vna gallina, netta da gli interiori, & mettasegli tre rossi d'voua vna dramma di zaffarano, & cuscita si metta nel sterco del cauallo per tre ò quattro giorni, & sin'tanto, che si trouino in essa vermiciuoli rossi, generati dalla putrefattione d'essa, de' quali, pigliatone vno, & messo nell'hamo, tirarà à se le trutte & themeli, se ben fossero lontani vn miglio, gli altri poi si potran serrar'in vn vaso di vetro ò di terra, & serbarli à quando l'huomo vorrà pescare.

Della Tenca. Cap. LXX.

Che sia femina, e non maschio, e presa in fiume, ouero in lago non fangoso, e che non sia tempo di state, mà di Autunno, ò d'Inuerno. *Elettione.*

Sono al corpo di poco, ò nessuno giouamento, mà tagliate per la longhezza della schiena, & applicate piante de' piedi leuano l'ardore delle febri. *Giouamẽti.*

Nocumēti. Si digeriscono tardi, grauando lo stomaco, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari.

Rimedio. Cuocendosi con aglio, e herbe odorate, e spetie, al forno: ò con oglio, cipolla, vua passa, ò rouersciata, e empita con menta, aglio, petrosello, & aceto, come s'vsa in Lōbardia.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado.

Tēpi Età Complessioni. E cibo da vsarsi in tempi freddi, da i giouani, da i colerici, & da quei che molto s'affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

L*A Tenca non è nominata da gl'antichi, forsi perche fosse plebeo pesce, e come si dice solazzo del volgo: Solo Cicerone nel libro* de Claris oratoribus, *fà mentione d'vno oratore Piacentino, il qual per esser molto faceto, fù detto per sopranome il Tenca. Non si trouano mai in mare; mà ne i fiumi, ò nelli laghi: e queste per il più puzzano di fango, mà quelle de' fiumi, non si pigliano tutto l'anno, mà di Autonno sono più grasse, sono poco stimate da chi habita la marina, mà molto da gēte di terra. Sono cibo da persone che molto fa-*

ticano

ticano, e che hanno buono stomaco, e però dal Maggio sino al Nouembre sono tristissimo cibo.

ANNOTATIONE LXX.

CHE la Tenca appresso gl'antichi fosse cibo vile, com'egli è ancora appresso di noi, lo testifica Ausonio, dicendo, *Et Virides vulgi solatia Tincæ*. Et questo, perche viuendo nel fango, & di cose putride, dà vn nutrimento facile à putrefarsi, però si suol dir communemente, che la Tenca genera la febbre. Dicono alcuni, che sana l'isteritia, ò sia gialdezza del corpo, legandola però viua sopra l'vmbilico del patiente, & lasciandola finche muora da se, poi hauerne vn'altra, & far'il simile, & cosi d'vn'altra, & la terza si trouarà cosi di dentro, come di fuori tutta gialda, hauendo tirato la gialdezza del corpo.

Del Luccio. Cap. LXXI.

Che sia di fiume, s'è possibile, ò di laghi, *Elettione.*

che

che non siano pieni di fango, che sia grande, fresco, & grasso.

Giouamēti. Dà molto nutrimento, & le sue mascelle abbrusciate, & fatte in poluere, e beuute in vino al peso di vno scudo rompeno la pietra.

Nocumēti. E di dura digestione, di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco moltiplicando la flemma.

Rimedio. Cuocendosi à lesso insieme con herbe odorose, e con oglio, & poi mangiandosi co'l sapor bianco: ouero arrosto sù la graticola con origano, & aceto, e pepe.

Gradi. E freddo, & humido nel secondo grado.

Tēpi Età. Cōplessioni. Questo è pasto graue, e però conuiene l'inuerno à i giouani, à i colerici. Mà quando è preso in fiume, è molto manco nociuo, e più digestibile.

HISTORIE NATVRALI.

IL Luccio si come sempre con la Tenca viue, e si prende; così ancor esso da gli antichi non è stato nominato. Non si troua in mare, e ne' fiumi pocchissimi, e rari, mà ne' laghi e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno volentieri in luoghi fangosi. Nel Teuere nō se ne pigliano dieci l'anno

no, e quelli sono teneri quanto è il late; Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo E carniuoro, atroce e crudele, mangia gli altri pesci, e massime della sua specie; sana le sue ferite, co'l toccare la Tenca. E cattiuo per gli infermi, contra i Medici da dozzena, che ardiscono di darlo con poco giuditio, & manco discrettione.

ANNOTATIONE LXXI.

EANCOR il Luccio vile, & più presto buono per la plebe, che per gente nobile, & ciuile, del qual scriuendo Ausonio, dice

Iste inis obscures, vlua, canoque lacunas,
Obsidet, hic nullos mensarū lectus ad vsus,
Feruet fumosis olido nidorē popinis.

Si diletta di mangiar carne, & è molto vorace, & tiranno, mangiando ogni cosa, che se gli appresenta auanti. Scriue vn Pollacco in Cracouia hauer aperto vn Luccio, nel quale vi trouò due picciole anadre. Et vn'altro dice, che nel Rodano, andando vna mula à bere, se gli attaccò vn Luccio al labbro di sotto, che spauentatasi, messe à fuggire, & sbattendo il capo, cascò in terra il Luccio,

che preso pesò ventisei libre, essendo le libre loro di sedeci oncie.

Il fele del Luccio messo sopra i calli de i piedi, li guarisce.

Dell'Anguilla. Cap. LXXII.

Elettione. Che sia del mese di Marzo, ò d'Aprile, presa in mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamẽti. E di delicatissimo sapore, dà buon nutrimento, e co'l sale conseruasi longamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumẽti. Genera vn poco di ventosità, massime se si mangia la sua spina, & hà ancora dell'humido.

Rimedio. Cuocendosi sù la graticola, dentro vn foglio di carta con oglio, petrosello, & coriandoli, ò con sale, & origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tẽpi Età Tẽpi. Età Complessioni. Nel tempo della primauera questa conuiene à tutte l'età, & à tutte le complessioni, purche non se ne mangi in troppa quantità.

HI-

HISTORIE NATVRALI.

L'Anguille sono desiderate nelle tauole, per esser al gusto sopra modo soaui, e delicate: si generano senza vouo, e senza coito, perche ne i stagni seccata l'acqua, si generano subito, che è piouuto: viuono, e si nutriscono di pioggia. In mare nascono appreßo le bocche de' fiumi, ou'è l'Alga, e ne' stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si dilettano stare nell'acqua chiarissima, altrimente nella torbida subito muoiono: si come ancora in poca acqua s'affogano, come gl'animali che inspirano aria s'affogano se in poca aria si rinchiudono. Il giorno dormono, e l'vna mangia l'altra. Atheneo dice hauer visto in Arthusa appreßo Negroponte l'Anguille domesticate con gli anelli d'oro: e d'argento à gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani da chi lo porgeua: viuono otto anni, e sei giorni fuor dell'acque se spira Tramontana. Riferisce Atheneo, che in vna cena: oue era vna bellissima Anguilla, fù detto da vno de' conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questi conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questo cõuiuio & io sarò il Paride. In Boetia si sacrificaua alli Dei: Archestrato la chiamò regina; e guida della voluptà. Nelle anguille non ci è maschio, ne femina. Anguilla

AN-

ANNOTATIONE LXXII.

NASCE l'Anguilla per putrefattione, & non per propagatione, per vn certo humor grasso, & humido, che si truoua sotto la terra. Scriue il Gesnero, che l'anno 1125. per vn gran freddo, che fù l'inuerno, furono trouate la primauera molte anguille nel fieno morte, le quali fuggendo il freddo dell'inuerno, andorno à nascondersi in quei cumuli di fieno.

La grassa dell'Anguilla messa nelle orecchie, vale alla sordità. Se l'Anguilla si mette nel vino à suffocarsi, & sia dato di quel vino à bere à qualch'uno, il beuitor haurà sempre in odio il vino; Ancor, che altri vogliono che non l'Anguilla debba suffocarsi nel vino, mà il sangue d'essa debbà mettersi nel vino.

Della Lumaca. Cap. LXXIII.

Elettione. Che sia colta in luoghi montagnosi, che sia lontana da paludi: c'habbia pasciuto herbe odorifere, sia purgata: sono anco buone

quelle

quelle delle vigne.

Gioua allo stomaco, & è grata al gusto, nutrisce assai, è ottima per i Tisici, e smorza l'ardore della colera, e la sete: e prouoca il sonno. *Giouamẽti.*

Si digerisce tardi, e facilmente si conuerte in flemma, e nuoce, à chi patisca di Renella. *Nocumẽti*

Cuocendosi bene in compagnia di herbe odorifere, come menta, petrosello, e calamento, e con aglio, e con oglio: mà che sia molto ben cotta. *Rimedio.*

E fredda nel primo grado, & humida nel secondo. *Gradi.*

E buona ne i tempi freddi, quando è ben purgata, per i giouani, per i colerici, & per quei c'hanno il calor naturale gagliardo. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA Lumaca si fà ch'vsa il coito, mà se di coito si generi, ò di putrefattione, ancora è in dubbio appresso gli scrittori: stà nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella bocca sua fa vn coperchio tanto duro, che pare che sia di gesso, e queste così coperchiate sono le migliori di tutte l'altre. Anticamente erano tanto grate nelle

tauole,

tauole, che le conseruauano ne i viuarij, e le ingrassauano con sapa, farro, & altre cose. Auertiscasi sopra tutto, che siano colte in luoghi, che non siano fangosi, e che non habbiano mangiato herbe cattiue. Di ciò sarà giudice lo odorato, e'l gusto: come non puzzano, non hanno cattiuo sapore, e se sono ben purgate, ben apparecchiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo succo muoue il corpo. Le migliori sono quelle, che si colgono ne gli Spinetti.

ANNOTATIONE LXXIII.

LA Lumaca, che noi mãgiamo spesso, per dar'al corpo nutrimento, può ancora portare giouamento, & medicina, massime à Thisichi, a'quali l'acqua delle Lumache stillata, & beuuta al peso di mezza libra, la mattina à digiuno, corrobora mirabilmente il fegato, & dà rimedio alla magrezza, & all'estenuatione loro.

L'oglio delle lumache vale al dolor delle gionture, che sia causato da catarro, ò vero da mal francese, & fà crescere i capelli cascati, & li fà diuentare biondi. Chiamasi la Lumaca da' Venetiani Boualo, da' Spagnuoli Catacol, & da' Francesi Limasson. Facciasi

cosi

cosi quest'oglio, si piglino cento Lumache, & massime di quelle, che montano per gli arbori, & si pestino nel mortaio, & aggiongendoui vn pugno di sale, si mettino poi in vna tasca in luogo caldo, & l'humidità, che distilla, si raccoglie, per fare la sopradetta cura. Sono parimente buone per il mal caduco, donde si legge i seguenti versi.

Quærito cum duro quas gesto corpore dotes,
Cui spuma Herculeo defluit ore malo.

Della Tartaruca ò Testudine. C.LXXIIII.

Che sia grossa, piena di oua, e di buoni cibi pasciuti in casa auanti che si mangi. *Elettione.*

Dà grandissimo nutrimento, gioua grandemente à i Tisici, & à gli estenuati. *Giouamẽti.*

E di tardissima digestione, genera sangue grosso, e flemmatico, e fa gli huomini pigri, e dormigliosi. *Nocumẽti.*

Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, e buttando via la prima, e la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, e con spetie. *Rimedio.*

E fredda nel secondo grado, & humida temperatamente. *Gradi.*

Tēpi Età Complessioni. E buona ne' tempi caldi per i giouani, per i colerici, e per quelli che durano grandissima fatica. ma vuole esser ben cotta, e ben apparecchiata.

HISTORIE NATVRALI.

NESSVNO animale, c'habbia le penne, la squamme, e la scorza, hà le reni, se non la Testudine, la quale hà la carne di tanta viuacità; che se bene se gli taglia il capo, e se gli caua il cuore nondimeno soprauiue per molto spatio di tempo. Fà vn fiscolo breue e sottile. Partorisce l'oua con dura coperta, e di doi colori, come sono quelle de gli augelli: le sepelisce in terra, e spesso visitandole le coua, & in capo di vn'anno fa vscir fuori la sua genitura. Della sua carne cotta se ne fà vn pesto per gli infermi, ch'è di grandissimo nutrimento, e rinfresca assai, & giouà gli Ethici.

ANNOTATIONE LXXIIII.

SONO le Tartaruche di più sorte, alcune sono marine, alcune de' fiumi, alcune de' stagni, & altre de' boschi; & tutte

hanno la medesima qualita, & danno il medesimo nutrimento, cioè freddo, & humido; per ciò conuengono à gli Ethici, & Thisichi.

Vale ancora la decottione della tartaruca al prurito, ò sia rogna secca con prurigine di membri particolari, ò di tutto il corpo, per ciò che lauandosi con l'acqua, ou'ella sia stata cotta, lo guarirà incontinente.

Scriue Palladio che pigliando vna tartaruca nella man destra, & portandola rouerscia à torno à vna vigna, ò à vn campo, & lasciandola poi cosi rouerscia cascar in terra, & coprirla d'essa terra, impedirà, che la tempesta non farà dãno à quella possessione.

Delle Ranocchie. Cap. LXXV.

Che non siano terrestri, mà nate, & habitanti nell'acque, che siano grosse, e ben formate, e nõ generate nel tẽpo della pioggia. *Eletione.*

Cotte à lesso con oglio, e sale, e mangiate, sono la theriaca de i veleni di tutte le serpi, la decottione fatta con acqua, & aceto gioua à i dolori de' denti. *Giouamẽti.*

Sono di dura digestione, grauano lo stomaco, & accrescono le flemme, & il loro nutrimento è cattiuo. *Nocumẽti.*

Rimedio. Che siano ben cotte, e poi apparecchiate con sapor fatto d'herbe, odorifere, e calde, e con vn poco d'aglio.

Gradi. Sono fredde nel secondo grado, & humide nel primo.

Tẽpi Età Complessioni. Si deuono vsare ne i tempi caldi, da i giouani, da i colerici, & da chi fà grand'essercitio, mà non da i vecchi, ne da i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Ranocchie hanno lengua, e voce, e fanno l'oua donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne, che non sono altro che occhi, e coda: e questi crescendo, si formano le gambe, e l'altre parti; viuono solamente sei mesi, e poi si conuertono in fango, & rinascono all'acque di Primauera quell'isteße, che prima erano nate. Hanno doi fegati. Vsano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Serifo sono mutole. Quando molto stridono, significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. ch'in vna Città di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranocchie. Perciochè queste bestie crebbero in tanta quantità, ch'i Cittadini furono costretti abbandonare la Città.

A NO-

ANNOTATIONE LXXV.

SONO le ranocchie molto differenti tra loro, perciò che alcune viuono in terra frà l'herbe, alcune ne' stagni, & alcune ne i fiumi, & nell'acque chiare, & queste sono lodate, dando al corpo humido nutrimento, perciò conuengono à gli Ethici, & à i Thisichi, & massime se sarãno cotte nel brodo di cappone, ò vero se sarãno stillate con altre cose humide, come parimente s'è detto de' gambari, delle lumache, & della tartaruca. Oltra di ciò hanno virtù esteriormente applicate à molte infirmità, come sarebbe a' dolori causati nelle gambe, ò nelle braccia per il mal francese, per il qual communemente s'vsa il ceroto di Giouan di Vigo chiamato de ranis & vagliono ancora alla pelarella, per conseruar, ch'i capelli non caschino, & far crescer'i già cascati. Per il che fare, si pigliano delle ranocchie viue, le quali si pongono in vna pignatta, & si fanno abbrusciare, & poi la cenere si mescola con mele, ò ver pece liquida, & se ne fà vn'vnguento per i capelli. Oltrà di ciò se quella cenere sarà mescolata con pece, &

applicata al luoco, oue esce il sangue, presto lo fermarà, come più volte s'è prouato. Il che fà parimente la ranocchia viua posta, & legata sopra la vena propinqua al luogo d'onde esce il sangue, come se esce dal naso, s'applichi sopra la vvena dietro l'orecchia di quella parte.

Vale ancora l'oglio delle ranocchie per il freddo, che viene auanti il parosismo delle febbri, vngendo la schiena, come dice Sereno.

Sæpè ita peruadit vis frigoris ac tenet artus,
Vt vix quæsito medicamine pulsa recedat.
Si ranam ex oleo decoxeris, abijce carnem,
Membra foue.

Ne lasciarò di dire, che'l seme, ò sij ghiaccio delle ranocchie, che si troua il mese di Marzo ne' fiumi, guarisce ogni rogna delle mani, ò delli piedi, lauandosi con essa frescamente colta.

De' Cappari. Cap. LXXVI.

Elettione. Quei che si conseruano nell'aceto, sono più sani di quei che si salano, perche non sono tanto caldi.

Giouamenti. Giouano à gli Asmatici, & alla durezza della

della milza, prouocano i mestrui, ammazzano i vermi, sanano le Morici, e accrescono il coito.

Apportano sete, massime i salati, se non s'infondono prima nell'acqua fresca per un pezzo, tanto che perdano assai del sale. *Nocumēti*

Mangiare quei che sono conditi con l'aceto, auanti gli altri cibi in modo d'insalata, con molto oglio & vna passa. *Rimedio*

Sono i salati caldi nel secondo grado, & secchi nel terzo; mà gli acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo. *Gradi.*

Sono buoni per ogni tempo età, e complessioni fredde, mà più p medicina, che p cibo. *Tēpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I CAPPARI conseruati nel sale sono più per medicina che per cibo, perche acquistano tanta mordacità, che infiammano il sangue, e le viscere, e con tutto che stiano nella acqua però poco perdeno. Senza comparatione sono migliori quei che si conseruano nell'aceto, e particolarmente i Genouesi tengono il principato danno poco nutrimento, mà risoluono, aprono, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori grossi, ammazzano i vermi, che si generano

intestini, fanno ritornare l'appetito perduto, perche radeno, & cacciano fuori la flemma, mangiandosi auanti à gli altri cibi, Togliono via tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & à tutti i dolori delle giunture. Molti per fargli più grati al gusto, ci pongono seco l'aceto melato.

ANNOTATIONE LXXVI.

SI deuono vsar'i cappari più tosto per vso di medicamento, che di nutrimento, & in poca quantità, perche sogliono generare vn sucoo crasso, & melanconico, che causa molte obstruttioni, Però auertischino i Medici del nostro tempo, i quali si volentieri li concedono per cibo, che non interuenga loro, com'à quel Monaco d'Amato Portughese, il qual, per vsar molto spesso, & in quantità i cappari, cascò in vn gran mal di stomaco, senza poter dormire, & gli durò fin tanto, che lasciò l'vso di quelli.

Il frutto, ò il seme beuuto alla quantità di due dramme con vino, & per quaranta giorni, sminuisce la milza.

Scriuono i naturali, che le foglie del capparo ridotte in empiastro, con songia di porco,

porco, ammolliscono la durezza delle scrofole, & se colui, à chi duole vn dente, morderà spesso nella radice del capparo fresca, gli leuarà il dolore. Si come fà parimente cotta con aceto, & tenuta in bocca. Il succo delle foglie ò radici messe nell'orecchia, leua il tinnito, & ammazza i vermi. Se ne fà vn oglio, che gioua alla durezza, & opilation della milza, si come fà il frutto, vsato in insalata con oglio, & zuccaro, & se si mangia co'l coriandolo, sarà più preparato.

Del finocchio. Cap. LXXVII.

Che sia hortolano, domestico, e tenero per mangiarsi freſcho, ouero granito, & maturo per l'inuerno, ò con le radici tenere, e gambi giouani per mangiarsi cotto. *Elettione.*

Prouoca copiosamente il latte, l'orina, e i mestrui, e gioua mirabilmente à gli occhi, & leua le antiche oppillationi, e purga le reni. *Giouamẽti.*

Tarda alquanto à digerirsi così crudo, come cotto, massime mangiandone molto: assottiglia, e infiamma il sangue à quei che sono colerici. *Nocumẽti.*

Mãgiandone in poca quãtità che sia assai tene-

tenerello, e che sia stato primo infuso nell'acqua fresca.

Rimedio. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancorche molti lo pongano caldo nel terzo.

Gradi. E buono di ogni tempo, per ogni età, & complessioni; ma i giouani, & i colerici ne hanno da mangiar poco.

Tẽpi Età Compleßioni.

HISTORIE NATVRALI.

IL Finocchio leua la spoglia della vecchiezza alle serpi co'l gustarlo, e gli fà diuentar acutissima la vista offuscata: il che hà fatto conoscere à gli huomini, ch'egli è valoroso rimedio per gli occhi. Dalla mala qualità, che in esso imprimeno le serpi, col fregarsi sopra gl'occhi, nascono dentro il finocchio certi vermiccioli molto velenosi, e per quello che molti credono, irremediabili, e però è introdotto il costume di aprirli, sbatterli ben bene, guardare, che non ci stiano dentro, e poi per un pezzo infonderli nell'acqua fresca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello, mà bisogna mangiarne poco, perche infiamma il sangue, e co'l tempo ingenera

la

La pietra, perche come aperitiuo porta materie grosse, che in quelle strade strette si condensano.

Della Baciglia, & Sparagi. *Cap. LXXVIII.*

Che siano domestici, colti freschi, e che le cime incomminciono à risguardare verso la terra. *Elettione.*

Aprono, e leuano le oppilationi delle reni, e del fegato, accrescono il coito, mollificano il corpo, e prouocano l'orina. *Giouamẽti.*

Inducono nausea, quando si mangiano freddi, & à stomachi colerici accrescono alquanto la colera per la loro amaritudine. *Nocumẽti.*

Se si lessano, & si butta via la prima acqua, che così lasciano l'amarezza: e poi si condiscano con aceto oglio, sale, e pepe in quantità. *Rimedio.*

Sono caldi nel primo grado, & humidi tẽperatamente, se ben Galeno parẽ che non si sappia risoluere della loro qualità attiua. *Gradi.*

Quando si possono hauer, sono buoni per tutte l'età, e complessioni, e massime di vecchi, & freddi. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

GLI Sparagi nutriscono più di tutti gli altri herbaggi: e se si mangiano caldi, e ben conditi, giouano allo stomaco; Mondano le reni dall'arena, senza che notabilmente riscaldino. Sono molto prezzati nelle mense, massime quando sono grossi, e teneri. Dioscoride dice, che lo Sparago portato adoßo, rende sterili tanto i maschi, quanto le femine. Tuttauia per proua si vede che aumentano, e prouocano il coito, il che viene per il molto nutrimento che danno. Vngendosi l'huomo co'l succo del Sparago non può essere traffitto dalle Api: Nascono bellissimi in Germania, & in Rauenna, onde disse Martiale, Mollis in æquorea quæ creuit spina Rauenna, non erit incultis gratior Asparagis. Cesare per esprimere la velocità di vna cosa diceua. Citius quàm Asparagi coquantur. Gli Atheniesi per ph pronunciando li chiamauano Asparagi.



ANNO-

ANNOTATIONE LXXVII. ET LXXVII.

IL medesimo si può dir del finocchio, della baciglia, & delli sparagi, che più presto siano vsati come cibo medicinale, che per nutrire; atteso, che mangiandone ancora d'essi in quantità sogliono generare colera ruginosa, & mala. Il seme del finocchio preso nel fin de' cibi, scaccia la ventosità. La radice de' sparagi applicata sopra i denti, che dogliono, acqueta il dolore. Si fà ancora del finocchio vn liquore per gli occhi pretiosissimo tagliando i festuchi del finocchio dolce l'Autunno doi palmi alto da terra, impiendo la concauità di che rimansin terra con zuccaro candido, poluerizzato, & atturando il buco di sopra con carta pecora, poi passat'vn giorno, tagliandosi, si ricoglie il liquor, che vi è dentro, & si serba per gli occhi.

De' Spinaci. Cap. LXXVIIII.

Che siano teneri, nati in terreno ben coltiuato, & grasso; che siano vn poco bagnati dalla pioggia. *Elettione.*

Allar-

Giouamēti. Allargano il petto, e giouano alla tosse, rinfrescano i polmoni, mouono il corpo, e mollificano la gola.

Nocumēti. Generano molta ventosità nuocono à gli stomachi freddi, e generano vn'humore acquoso.

Rimedio. Se si cuocono nella padella, senza acqua nell'istesso loro liquore, & poi si condiscono con oglio, pepe, e succhi acetosi, & vua passa.

Gradi. Sono freddi, & humidi nel primo grado.

Tēpi, Età, Complessioni. Sono buoni quando si possono hauere, e giouano à tutti, massime à i giouani, & à i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

LO spinace è herba nuoua, non conosciuta se non da' moderni, la qual nelle frondi, nel fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Seminesi il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triangolari, le qual à poco à poco poi diuentano sagittali; fanno il gambo alto un gomito, concauo dentro, tenero, e fragile; Nascono in luogo ben coltiuato, e grasso, curandosi poco del verno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio, e femina,

la qual da questo si conosce, che non fà seme. Alcuni vogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la voce da Spagnaci siano detti spinaci. Il che è falso, perche in lingua Arabica sono detti ispanacli da Serapione. Mà io credo che siano stati chiamati spinaci da noi Italiani, perche hanno il seme spinoso. Il suo succo beuuto sana le punture de' scorpioni, e l'herba pesta si pone sù la puntura.

ANNOTATIONE LXXVIIII.

Virtù.

A Coloro, i quali hanno la voce, ò l'anelito impedito, gioua l'vso de' spinaci, & à coloro, che tossono spesso, principalmente se la mattina si piglia vn brodo di spinaci cotti con butiro fresco, ò oglio di amandole dolci.

Se metterai qual si voglia sorte di legumi à mollo nella decottione de' spinaci per vna notte, diuentaranno di buonissima cotta. Gl'i antichi vsauano l'attriplice, in luogo che noi vsiamo li spinaci; ma sono i spinaci di miglior nutrimento, che l'attriplice.

Della

Della Lattuca. Cap. LXXX.

Elettione. Quella ch'è stretta, detta capuccina, che si semina ne gli horti grassi, e si mangia auãti che incominci à far il latte, e sopra tutto non si laui nell'acqua.

Giouamẽti. E facile da digerire, eccede in bontà tutti gli altri herbaggi, accresce il latte alle donne, leua le vigilie, stagna il flusso del seme, e smorza l'ardore del stomaco.

Nocumẽti. Oscura la vista, indebolisce il calor naturale, corrompe lo sperma, e lo fà sterile, toglie l'appetito del coito, fà il corpo pigro, e nuoce allo stomaco debole.

Rimedio. Mangiandola con menta, ò con la rachetta, ò con altre herbe calde: e più presto cotta, che cruda, mà sopra tutto se gli beua appresso buon vino bianco.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado, e però per suo temperamento seco si mescolano l'herbe calde.

Tẽpi, Età Complessioni. E buona ne' tempi caldi, & ardenti à giouani, & à quei che sono colerici, e sanguigni, e di stomaco caldo, i cui ardori leua, condita con l'aceto.

HISTORIE NATVRALI.

MOLTI impertinentemente biasmano la Lattuca, con dire, ch'ella generi troppo sangue: Ilche non fà, ne eßa, ne nessuna sorte di herbaggi, mà quando foße, meritarebbe lode, e non biasmo. Ella non stringe, ne moue il corpo, perche non è austera, ne acerba, ne acre, ne salsa. Dice Galeno, che la Lattuca in giouentù gli smorzaua l'ardore dello stomaco. & in vecchiezza lo faceua dormire. Non si laui quando si hà da mãgiar cruda, nell'acqua fresca, come communemente si fà perche se gli leua vna certa ottima qualità superficiale, la qual tolta via, fà che la Lattuca debilita, & offusca la vista, & acquista per l'acqua gran ventosità: mà tolte via quelle frondi di sotto, che di terra sogliono eßer ripiene, si mangino quelle tenerelle di dentro: conferisce à gl'ardori della testa causati dal Sole, & alla frenesia, e all'erisipila. Smorza l'ebulittione del sangue. Gli antichi la mangiauano doppo cena per reprimere i fumi dell'vbbriachezza, e per dormir meglio, pche mangiauano poco la mattina, e la sera poi crapulauano senza descrittione. Martiale disse, Natura. Virtù.

Claudere, quæ cenas lactuca solebas auorũ.
Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes? Aristo-

ſtoxano Cireneo adaquaua le lattuche con l'acqua di mele, accioche creſceſſero più grandi, e foſſero più dolci, e più ſaporite.

ANNOTATIONE LXXX.

LA Lattuca è da molti biaſmata, per eſſer fredda, la cui freddezza difficilmente ſi può vincer dal calor noſtro naturale, & per eſſere da Oribaſio poſta nel numero de' cibi, che ſogliono generar cattiuo ſucco. Però ſe ſi mangiarà co'l pepe: ſi verrà à corregere la ſua malitia, & come dice Galeno, darà al corpo vn ſucco più lodeuole, che l'altre herbe, eccetto però la boragine, la bugloſa, & ſimili.

Dicono, che beuuta la decottione delle ſue foglie con acqua d'orgio, & zuccaro, apporta quantità di latte alle nutrici, fregandoſene poi le mammelle con le mani. Il ſuo latte meſchiato con latte di donna, & meſſo ne gli occhi, leua lor le macchie. Il ſuo ſeme infuſo in acqua, doue ſia ſtato eſtinto l'acciaio con poco d'auolio poluerizato, è ottimo rimedio contra i fiori bianchi delle donne.

Del-

Dell'Indiuia. Cap. LXXXI.

Quella che si coltiua ne gli horti, ch'è meglio della saluatica, sia tenerella, che non habbia prodotto il fusto, ne faccia il latte, e che sia di sapore dolcissimo. *Elettione.*

Rinfresca il fegato, & tutti i membri infiammati, smorza la sete, prouoca l'orina e fà venir buono appetito, ne' tempi che sono molto caldi. *Giouamēti.*

Nuoce l'vso di questa herba à quei che sono paralitici, che hanno il tremor, e lo stomaco freddo, e ritarda vn pochetto la digestione. *Nocumēti.*

Mangiandosi con la nepeta, ò con le cime della mentucia, ò con la rucchetta, ò con altre herbe calde, che cosi se gli leua il nocumento. *Rimedio.*

E fredda nel principio del secondo grado, & humida nel fine del primo. *Gradi.*

E buona ne' tempi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, e sanguigni, e che hanno lo stomaco molto caldo. *Tēpi, Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'Indiuia domestica è più fredda, e più humida della seluaggia, & al gusto ancora
Natura. *più insipida, essendo che le cose seluaggie, hãno più sapore, perche hanno più siccità. Gioua la domestica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le ostruttioni, purga il sangue, e sana la rogna, smorza gl'ardori dello stomaco & in tutto, e per tutto corrisponde alle virtù della Lattuca. Il succo di quest'herba beuuto sana le morsicature delli scorpioni, e così anco fà l'herba posta sopra in modo d'empiastro. Vsasi ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tempi molto caldi, & è cibo molto à proposito per rinfrescare tutte le parti, e viscere di dentro. Mangisi cruda, e cotta secondo la forza, & il calore che tiene lo stomaco.*

ANNOTATIONE LXXXI.

L'INDIVIA con la sua radice pesta, ò empiastrata, ouero beuuto il suo succo guarisce i morsi de' scorpioni, delle vespe, & d'altri animali piccioli venenosi. Riferisce

Ra-

Ramondo Lullo dell'acque, qualmente l'acqua d'inthibo, ò sia d'indiuia, reffredda tutti gl'affetti caldi, e sana tutte le adustioni fatte da acqua, ò da fuoco, lauandole con quella. Vale contra le febbri terzane, & a' rinchiudimenti di viscere, beuendone, & bagnando di fuori il corpo.

Della Boragine. Cap. LXXXII.

Quella, ch'è in vso commune, la qual'è la vera bugulosa descritta da gl'antichi, e si colga co' fiori. *Elettione.*

Purifica merauigliosamente il sangue, rallegra il cuore,, e gli spiriti, gioua à i conualescenti, e conforta tutte le viscere. *Giouamenti.*

Non si digerisce molto presto, mà particolarmente è contraria à quei, che hanno le fauci vlcerate. *Nocumenti.*

Se si cuoce nel brodo di buona carne; si fà più digestibile, e perde ogni asprezza: del resto ella è senza malitia à fatto. *Gradi.*

E calda, & humida nel primo grado. *Tēpi, Età*

Questa conferisce, & è buona in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni. *Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI

APVLEIO nel libro de' medicamenti dell'herbe scriue, che i Lucani chiamano la Bugulosa Coragine, perche hà gran proprietà nelle passioni del cuore, onde poi col tempo si mutò la C. in B. e fù detta Boragine, la qual hà questa particolar proprietà, che infusa nel vino genera grand'allegrezza nell'animo, e conforta potentemente il cuore: leuando via ogni melanconia, e disponendo l'huomo sempre à pensieri piaceuoli, e giocondi. e però gli antichi la mescolauano sēpre con l'altre medicine cordiali. L'acqua distillata data à bere, vale à coloro che vaneggiano nelle febbri, e gioua, e mitiga l'infiammagioni de gli occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferisce à i conualescenti, à quei che patiscono occupatione di cuore, e che sono appassionati: & è marauiglia, che non si vsi frequentemente, poi che se ne scriueno tante lodi: l'istesso fà il zuccaro Boraginato, e l'acqua della Boragine distillata.

ANNO-

ANNOTATIONE LXXXII.

QVANTONQVE dottamente il Pisanelli habbi scritto della boragine, nondimeno perche attendendo alla breuità non hà potuto, se non in parte, scriuer'alcune marauigliose virtù di quest'herba, mi è parso di non tralasciarne alcune altre principali, che si leggono di essa, à benefitio del corpo humano. Conciosia che cuocendosi la dett'herba con mele, & acqua, guarisce singolarmente l'vlcere della bocca, presta gran giouamento alla tosse, & asprezza de' polmoni, & genera lodabilissimo sangue. L'vso di essa, & de' suoi fiori nelle viuande, & insalate è molto lodabile. Vuol Marsilio Ficino, che l'vso de' fiori di boragine mantenghi l'huomo giouane, & allegro, donde s'hà acquistato il nome di boragine, perche hauendo gran proprietà d'allegrare il cuore si domandaua coragine, & corrompendosi poi co'l tempo il nome, s'è mutato il c. in b.

Della Cicoria. Cap. LXXXIII.

Quella specie, che fà i fiori di colore Tur- *Elettione.*

 chino,

chino, che si aggirano co'l Sole, onde sono detti Helitropij: mà che sia tenerella, & si prendano le cime.

Giouamẽti. Gioua mirabilmente à quei che sentono caldo, ardore, & infiammagione nello stomaco, apre senza comparatione le opilationi del fegato.

Nocumenti. Nuoce à quelli che hanno lo stomaco debole, & freddo: & il succo che genera, è di poco, & non buono nutrimento.

Rimedio. Cuocendosi nell'acqua, e poi con oglio, & aceto, mãgiãdosi in insalata, ouero cruda cõ la Nepeta, ò altre herbe che siano calde.

Gradi. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tẽpi, Età Complessioni. E buona d'ogni tẽpo, per li giouani, e per quei che sono di calda complessione, massime la state.

HISTORIE NATVRALI.

LA Cicoria è il più potente, & efficace rimedio, che si possa vsare per mantenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamẽte aperte: e pare che il fegato si goda particolarmente di questo cibo. Non si mangi cruda da quei che hanno lo stomaco freddo, e che sono sog-

geti

getti à catarri: mà si cuoca nel brodo ottimo di perfette carni, che se ne riceuerà manifesto, e notabil giouamento. In Roma si vsa la state mangiare le cime tenerelle della cicoria crude, e si chiamano Mazzocchi, e seco vi si mescola la Nepeta perche non offenda lo stomaco, e nell'aceto ci pongono vn poco di aglio infuso, che la fà gratissima al gusto, e risueglia onnipotentemente l'appetito, e fà sapere buono il bere. Ecci vna spetie di cicoria detta da Teofrasto Aphaca, e volgarmente, Piscia al letto, e Grugno di porco, e dente di Leone: e dente di cane; qual dicono i superstitiosi che il suo succo incorporato cō oglio, & vnto tutto il corpo, fà impetrare fauori appresso à i grandi, & ottenere da loro ciò che si desidera.

ANNOTATIONE LXXXIII.

OGn'vno può sapere si come la decottione della cicoria beuuta in forma di siroppo, è vtile alla gialdezza, & alla calidità del fegato. Il suo succo beuuto di due giorni l'vno à digiuno, ferma lo sputar del sangue. La dett'herba pestata, & messa sotto la mammella sinistra, guarisce il tremor di cuore. Non posso se non biasinare i Medici del nostro tempo, che concedono la cico-

ria cotta per insalata a' febricitanti, hauendo scritto Galeno nel lib. della bontà de' succhi, che la cicoria è del tutto cattiua.

De' Lupputi. *Cap. LXXXIIII.*

Elettione. Quelli che all'hora spontano dalla pianta senza hauere le frondi attorno, e che hãno il fusto tenero, & non aspro.

Giouamẽti. Generano humore perfetto, & agguagliano gli humori, confortano, e ratificano tutte le viscere, e particolarmente fanno il sangue chiaro, & puro.

Nocumẽti. Nuocono quando si colgono con le frondi, e co i fusti duri, perche all'hora fanno dura digestione, & i teneri sono ancora vn poco ventosi.

Rimedio. Perdono nella cottura ogni ventosità, e si fanno cibi di virtù incolpabile, con gran beneficio di chi l'vsa, si mangiano conditi con oglio, & aceto communemente.

Gradi. Nel caldo, & nel freddo sono temperati, mà sono humidi nel primo grado.

Tẽpi, Età Complessioni. Sono buoni sempre, che si possono hauere per tutte le complessioni.

HI-

HISTORIE NATVRALI.

I LVPPINI non furono conosciuti da gli antichi, mà superano tutte l'altre herbe, che si mangiano, di bontà di succo: & particolarmente hanno questa proprietà, che rischiarano il sangue, e lo mondano, tirando à basso la feccia di quello in un tratto, come fanno le tacchie nel vino, che portano al basso la feccia. Nettano efficacemente tutte le viscere, particolarmente il fegato; & è marauiglia, che essendo di tanta virtù siano così poco vsati, che in vero il beneficio che apportano, è merauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri paesi Settentrionali, e con grãdissima diligenza si coltiuano ne gli horti, perche senza i suoi follicoli non si può fare la Cerca. Plinio corsiuamente lo nominò Lupo saliatario. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, aprono le opilationi, la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gl'auenati, e guarisce la rogna. Il suo siropo è miraloso nelle febbri coleriche, & pestilentiali.

AN-

ANNOTATIONE LXXXIIII.

DElla virtù de'luppuli hauendone scritto l'auttor predetto assai copiosamẽte, non occorre al presente dirne di più per quanto importi l'vsò commune d'essi. solo dirò con esso lui, e che l'vso loro è molto al proposito per gli hidropici. Il lor succo, ouero le foglie trite & con la farina d'orgio applicate al fronte di coloro, che patiscono dolor di testa per calidità, portano loro gran giouamento, & la decottione de' fiori si dà vtilmẽte à bere à gli auelenati, & à i rognosi.

Della Melissa, ò Citronella. Cap. Et

ANNOTATIONE LXXXV.

NOn hà fatto il Pisanelli mentione alcuna della melissa, dà' Toscani chiamata citronella, qual però à dotata di molte virtù, perche à chi l'vsa, rende l'animo allegro, gioua all'humidità, & frigidità del stomaco, prouoca la digestione, apre l'opilationi del ceruello, ritorna i spiriti nelle sincope, ò sian vanità, corrobora da debolezza del

del cuore, & in somma per il suo buon'odore scaccia ogni trista imaginatione, & fantasia causate nel sonno da' huomini melanconici, d'onde viene, che da molti si chiama herba conforta cuore.

Fassi di essa vn'acqua, che produce buona memoria, & fà buon'intelletto, & si fà in questo modo. Si piglia la quantità di melissa fresca, che l'huomo vuole, la qual si mette in infusione con vin bianco, & poi si fà stillare, beuendone la mattina à digiuno, come si fà dell'acqua vita.

Della Menta. *Cap. LXXXVI.*

La picciola, che ne gli horti si semina, detta altrimenti Mentuccia, & d'alcuni Menta Romana; mà si prendano solaméte le cime. *Elettione.*

La menta è molto grata allo stomaco, e lo conforta: massime s'è freddo, e debole: cõsuma la flemma, e risueglia gagliardamente l'appetito. *Giouamẽti.*

Nuoce à chi hà lo stomaco, & il fegato caldo, perche riscalda notabilmente, & assottilia il sangue, e l'infiamma. *Nocumẽti.*

Mangiandone poca quantità, & in compania d'herbe friggide, come è la lattuca, *Rimedio.*

la

la cicoria:e la porcellana,& altre simili:& in tempi freddi.

Gradi. E calda,& secca nel secondo grasso intenso,ouero nel terzo rimesso,

Tẽpi Età Comples-sioni. E buona ne tempi freddi,per i vecchi, per i flemmatici,e melanconici.

ANNOTATIONE LVIII.

LA Menta amazza subito con grande efficaccia i vermi nel corpo de' fanciulli,dãdosi una dramma del suo suco, con mezza oncia di agro di cedro,ò di zuccaro rosato,ò di sciroppo di scorza di cedro. Leua il songhiozzo, la nausea,& il vomito,e da gran forza allo stomaco. Onde disse la Scola Salernitana. Nunquam lenta fuit stomacho succurrere mentha. *Il suo sciroppo per questi effetti è singolarissimo fà venire appetito,accresce il coito, mà stringe il corpo,consuma le flemme potentemente, sana la grauezza,fà buono fiato,e gioua alla memoria,& mescola utilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insalate, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di così grato odore fù trasmutata Mynthe Minfà da Proserpina,p essersi trop pò spesso ritrouata in atti venerei cõ Plutone,sì come fauoleggiã i Poeti,i quali gli dãno epiteto di odorosa,e verdeggiante.*

AN-

ANNOTATIONE LXXXVI.

TRa le rare, & notabil virtù della menta, che si leggono, si troua, ch'ella rimuoue il vomito, che prouiene dal sangue, ò vero da gli humori freddi, & che è molto profitteuole al morso de' cani rabbiosi. Riferisce in oltre Aristotile ne' suoi problemi, che gli antichi capitani non voleuano, che ne' loro castelli, & palazzi vi si portasse della menta, ne si piantasse ne' lor horti cosi scriuendo, *Mentam ne comedas; nec plantes tempore belli*, Et questo faceuano, acciò che i soldati, mangiandone, non venessero à prorompere in libidine, per i fiati, & humidità, ch'essa vien'à generare, per i quali poi si causa il coito, & acciò che non venessero ad esser piu deboli, per causa della colliquatione del seme, che s'induce dalla menta, si come parimente ne scriue Hippocrate nel 2. de dieta, oue dice, *Menta sæpè comesta colliquat semen, & corpus debile facit*. Per questa medesima causa alcuni scriuono, che per impedire, che'l latte mangiato non si coaguli nel corpo, conuiene à colui, che l'hà mangiato di masticare, & mangiare delle foglie di menta, perciò che la ha questa virtù d'impedir la coagulatio-

ne

ne del latte,& fatto con quella vn'empiastro sopra le mammelle, oue resta il latte coagulato, presto lo dissolue, & impedisce la coagulatione.

Vale ancora à conseruare i formaggi da ogni corruttione, irrorandoli del succo ò della decottione della menta.

Dell'Acetosa Cap. LXXXVII.

Elettione. Che sia nata, & coltiuata ne gli horti, & non nelle campagne: & che non rosseggi punto mà che sia tutta verdeggiante.

Giouamẽti. Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete, è ottima nelle febbri ardenti, e pestilentiati, incità l'appetito, e sana il flusso.

Nocumẽti. Nuoce à i melanconici,& inasprice lo stomaco,& à chi l'vsa di continuo rende il corpo stitico.

Rimedio. Mangiandosi in insalata, in mescolanza d'altre herbe, tra le quali sia la lattuca, ch'è humida, e la menta ch'è calda.

Gradi. E fredda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tẽpi Età. Cõplessioni. E buona solo ne' tempi caldi, nelle infirmità calde, per i giouani, per i colerici, e per i sanguigni.

HI-

HISTORIE NATVRALI.

L'Acetosa è molto grata nelle insalate crude mescolata, per rispetto del sapore brusco, ch'ella tiene: onde in Lombardia volgarmente si chiama herba brusca: & è molto aggradeuole al gusto è ancora ottima nelle febbri ardenti, e pestifere, perche smorza valentemente la colera, caua la sete, e resiste alla putredine, vsando la sua decottione ò in acqua, ò in brodo: ouero la sua acqua distillata, ouero il sciroppo che si fà del succo: è ancora per la sua stitticità ottimo rimedio per le Dissenterie, e per tutte le spetie de' flussi. Hà ancora virtù di incitare l'appetito, però molti se la mangiano cosi cruda co'l pane. Non è stata conosciuta da gli antichi, & da' Greci moderni è detta Oxalis. Sono di lei due spetie, la maggiore si semina ne gli horti, & è la migliore. La minore nasce per le campagne, nei prati, & hà le frondi molto minori, simili à i ferri delle lancie, rosseggianti, e lucide. Natura.

ANNOTATIONE LXXXVII.

TRuouo, che la foglia dell'acetosa cotta nella cenere calda hà virtù singolare

di risoluer, & di far spontar' i tumori de gli occhi. Il suo seme poluerizzato, & beuuto con acqua, ò vino, ferma le dissenterie, & essa infusa in aceto, & mangiata à digiuno, è preseruatiua dalla peste, le cui foglie ben battute, & messe sopra i polsi, mitigano l'ardor della febbre. Il suo siroppo in virtù è simile à quello del cedro, & dà gran giouamento Es's herba conferisce à mitigar' i dolor de' denti causati per discesa d'humor caldo, se co'l decotto di tal'herba si lauarà la bocca.

Della Pimpinella. Cap. LXXXVIII.

Elettione. Quella spetie più minuta, che si semina ne gli horti per l'vso dell'insalate, chè hà le frondi picciole: mà d'intorno dentate, & i fusti rosseggianti.

Giouamēti. Mondifica le Reni, e la Vesica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia fuori le pietre, e le renelle: e posta nel vino rallegra il cuore potentemente.

Nocumēti. E vn poco graue da digerirsi rende il corpo stitico, & a d alcuni riscalda il fegato, & il sangue.

Rimedio. Si deue mangiare in insalata cruda, mescolata

colata con altre herbe fredde, che gli leuano quel poco di caldo souerchio, che tiene.

È calda, & secca nel secondo grado, & secondo alcuni tocca del terzo. *Gradi.*

In poca quantità è buona sempre; mà particolarmente l'inuerno per i vecchi, e per melanconici. *Tēpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

La Pimpinella non è stata conosciuta da gli antichi, se non che i semplicisti la riducono sotto la spetie della sassiffragia, per la gran virtù ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pietre, e la renella dalle reni, & dalla vessica, massime quella seluaggia, che per puzzar di Beccho, si chiama Hircina. La domestica è singolarissimo rimedio contra la peste, vsando la sua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lambiccata, ò l'herba cruda, è secca in poluere: & empiastrata, e posta su i carboncelli, li sana subito, & però si adopra ancora valentemente contra tutte le passioni, e sincopi del cuore perche consuma l'humore melanconico, chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti vitali, massime infusa dentro in vino.

ANNOTATIONE LXXXVIII.

LA pimpinella d'horto da noi in queste parti di Piemonte molto vsitata nelle insalate, presa in beuande, è singolar rimedio à restringer'il flusso menstrual delle donne, & ogni altra sorte di flusso di corpo, massime per disseccar le piaghe, & vlcere, applicandosi in forma d'empiastro. Di lei se ne fà gran conto in tempo di peste, Et il Corte medico famoso ne compone vn sciroppo cõtra la peste, & scriue, che l'vso frequẽte della pimpinella è ottimo preseruatiuo contra le malatie periculose. Se metterai il fegato di vitello, ò di qual si voglia altr'animale inuolto nella pimpinella al fresco, lo conseruarai quattro, ò sei giorni, come se fosse scorticato all'hora dal corpo de gl'animali, Messa anco nel vino quando si beue, lo rende più giocondo, & dà conforto al cuore.

Del Petrosello. Cap. LXXXVIIII.

Elettione. Si hanno da pigliare le frondi, quando non ci sono ancora i fiori, ne il seme, perche

sono

sono più odorose, e più tenere: e le radici quando sono di mezzo tempo.

Prouoca l'orina, & i mesi gagliardamente, netta il fegato, e la matrice, e leua le loro opilationi: è grato al stomaco, e la sua decottione è contra i veleni. *Giouamẽti.*

Il suo nutrimento ch'egli dà, non è molto buono, infiamma il saugue, riempe la testa, & è di difficile, e tarda digestione. *Nocumẽti.*

Mangiandosi crudo in compagnia dell'herbe fredde, in poca quantità, mà cotto nel brodo in tutti gli intingoli, e minestre: e la radice sia molto ben cotta. *Rimedio.*

E caldo nel secondo grado, & secco nel fine del primo. *Gradi.*

E buono cotto, d'ogni tempo, & per ogni vno, mà crudo non è buono ne' tempi caldi à giouani, ne à colerici. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

IL Petrosello anticamente si chiamaua Appio de gli horti, & era in vso, com'è ancora hoggi quasi in tutte le viuande, che ricercano condimento di herbe odorifere, e saporite: e veramente pare che quest'herba sia p̃ferita all'altre; tãto quãto ch'entra nelle salse, nelle mi-

nestre, ne' guazzetti, ne gli intingoli, & in tutti gli altri condimenti: di maniera che pare che non si possa far cucina senza il petrosello. Hà gran virtù di risoluere le durezze delle mammelle, causate dal latte congelato. Così crudo, come cotto fà orinare mà molto più, il seme, che l'herba. Il seme gioua à i veleni delle serpi, & è ancora molto pettorale: leua via le ventosità, e netta tutt'i membri interni, toglien do le opilationi, e gli aposiemi di quelli: Quanto poi appartiene al cibo: egli non genera molto buon nutrimento, anzi la sua sostanza è dura da digerirsi, e si crede che infiammi i corpi colerici.

ANNOTATIONE LXXXVIIII.

L'ACQVA di petrosello d'horto, pesto, stillata, conferma l'appetito, dissolue la ventosità del corpo, & dello stomaco, conforta la digestione, & purga i cattiui humori del petto, & meglio delle reni.

L'empiastro fatto di foglie di petrosello, con medolla di pan bianco guarisce il fuoco saluatico, risolue l'enfiaggioni delle mammelle, & fà perder'il latte alle donne di parto. Fritto nella padella con oglio, & messo

sopra

ſopra il pettignone, fà vrinare. L'vſo del petroſello leua il cattiuo fiato della bocca, & ſe ſi gettaranno le foglie d'eſſo ſopra i laghi, peſchiere, ricrearannoſi i peſci, & ſe ne rallegraranno molto.

Del Dragone. Cap. LXXXX.

Che ſia coltiuato ne gli horti graſſi, che ſi adacquano aſſai, e ſi prendano le cime, & le frondi più tenere, mà non quelle che ſono ſparſe per terra. *Elettione.*

E la migliore herba che ſi adoperi per fare il ſapore è cordiale, genera ottimo appetito, accreſce il coito, e conforta mirabilmente lo ſtomaco. *Giouamēti.*

Riſcalda il fegato, & aſſottiglia il ſangue, e però quei che ſono di calda compleſſione non vſino di mangiarlo, ne in molta quantità. *Nocumēti*

Mangiſi in compagnia de i fiori della Boragine, con l'indiuia, ò con la lattuca, ò con altre herbe fredde, che coſi perde l'acutezza. *Rimedio.*

E Caldo nel ſecondo grado intenſamente, quaſi che tocca del terzo, & ſecco nel primo. *Gradi.*

Tēpi Età Comples-sioni. E buono ne i tempi freddi, per i vecchi, e per i flemmatici, mà nuoce à i giouani, & à i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

IL Dragone herba nō fù in cognitione de gli antichi, perche questa non è herba naturale, mà fatta artificialmente da gli hortolani, i quali per far quest'herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sotto terra dentro vna cipolla, ouero dentro vna scalogna. Con tutto ciò è herba molto aromatica, & i contadini hanno ferma e ragioneuole opinione, che mangiata preserui dalla peste, e da ogni corruttione, così interna, come esterna. Et per sanare le doglie fredde de' denti, e delle gingiue, la cuocono dentro il buon vino bianco, e quello caldo per vn pezzo tengono in bocca con felice, e presto successo di buon giouamento. Et in vero è molto cordiale, conforta la testa, e lo stomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro. Onde segue che muoua l'appetito valentemente, e che aiuti ancora il coito. Ne' tempi caldi si mescoli con l'herbe fredde.

ANNO-

ANNOTATIONE LXXXX.

QVEST'herba essendo in virtù molto simille alla ruccola, ò sia rocchetta, non si deue mangiar sola, ma con lattuche, & altre simil'herbe, & per esser'herba nuoua, sin'hora non si scuoprono altre virtù principali, che le raccontate dal Pisanelli, saluo che stillata, & ridotta in acqua, preserua l'huomo dalla peste.

Del Cauolo. Cap. LXXXXI.

Che siano teneri, longhi, & colti nella cima della pianta, ch'habbiano le frondi aperte, & non chiuse con la rugiada sopra. *Elettione.*

Se si mangiano mal cotti; mouono, e lubricano il corpo mà molto cotti lo stringono. *Giouamenti.*

Nuocono à i melanconici, & massime al tempo della state, che sono molto più duri de gli altri tempi. *Nocumenti.*

Se si cuocono à lesso, la prima acqua si butti, & poi si cuocano nel brodo di carne grassa con finocchio, & pepe. *Rimedio.*

Sono freddi, & secchi nel primo grado. *Gradi.*

Solamente si lodano la primauera le sue *Tēpi Età*

cime

Comples-sioni. cime dette brocoli. il resto è cattiuo per ogn'vno di ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

I BROCCOLI hanno più dell'humido, che non hà tutto il resto del Cauolo, & però presto si digeriscono: & se sono mal cotti lubricano il corpo, & fanno orinare, come anco le frondi del cauolo; il quale quando è più largo, & aperto tanto più è sano, & saporito: perche è digerito dal caldo del Sole: tutta la pianta genera humor melanconico & però fà veder sogni spauentenoli: Mollisce la gola, & il petto, & leua la vbbriacchezza. I cauoli capucci sono pessimo cibo, massime la state: & non gli deuono mangiare se non quei, che molto faticano: cotti con grassissima carne. Il medesimo auuiene de i cauoli Torzuti, mà questi sono alquanto migliori de i Capucci, & quando pure occorre che si mangino, sempre si deue bere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.



AN-

ANNOTATIONE LXXXXI.

SONO i caoli di varie, & diuerse spetie, alcuni sono lisci, alcuni crespi, alcuni torzuti, & altri capucci, hanno però quasi tutti la medema facoltà, qual'è, che cotti leggiermente, mangiati muouono il corpo, & biscotti, lo restringono. Onde mi par che male scriua il Pisanelli, che mangiati, si debba bere il brodo appresso, perche essendo lenitiui, conuerrebbe prima bere il brodo, & poi mangiar'i caoli. Sono stati i caoli in tanta reputatione appresso i Romani, ch'hauendo cacciato i Medici di Roma, si preseruorono, & curorono sei cent'anni da' mali, solamente con l'vso de' caoli, & per ciò Crisippo ne fece vn libro tutto intiero. Dassi il succo con vtilità grande à bere à color, ch'hanno mangiato fonghi velenosi, & il suo seme pestato grossamente, & infusa nel brodo di carne, gioua al dolor colico, & sana i Thisici. Cotto il medemo caolo, & mangiato con pepe longo, beuendone il brodo, genera copiosissimo latte alle donne, ch'alattano Cotta la medolla de' gimboni ò sian trossi, & mangiata con zuccaro, gioua alli stretti di petto, alla

tosse,

tosse,& à coloro,ch'hanno la voce rauca. Dicono,ch'i fanciulli mangiando de' caoli,crescono più presto. Hà la decottione del caolo facoltà di ritardar,& leuar l'vbriachezza, percioche prouocando l'vrina, fà presto descender' il vino, In modo che mancando le vaporationi del vino al ceruello necessariamente cessa l'vbriachezza,perciò i caoli, come vogliono gli Agricoltori, restano inimicissimi delle viti, con tutto ciò vi si trouono poche vigne che non habbino cauoli a' piedi delle viti bellissimi senza danno d'esse,anzi più robuste, e copiose d'vue, forsi per sdegno.

De' Cardi, & Carcioffi. Cap. LXXXXII.

Elettione. I Cardi siano teneri, fatti da i carcioffi, che sono più saporiti. I Carcioffi siano tenerelli,e non duri.

Giouamẽti. Sono grati al gusto gli vni, e gli altri prouocano l'orina,muouono la vẽtosità,& aprono le ostruttioni,& accrescono il coito.

Nocumẽti. Sono i Cardi molto ventosi nuocono alla testa,grauano lo stomaco, e tardano la digestione,perche si mangiano crudi. I Carcioffi cuocendosi non nuocono tanto.

I Car-

I Cardi si hanno, da mangiare con pepe, e sale nel fine delle mense, cotti, e crudi, e i Carcioffi cotti nel brodo con l'istesso condimento. *Rimedio.*

Sono caldi, nel secondo grado, & secchi nel primo. *Gradi.*

Sono buoni gli vni, e gli altri più cotti che crudi, ne i tempi, età, e complessioni fredde. *Tēpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

QVantonque siano molte spetie di Cardi, nondimeno quei che si vsano per cibo, sono i Cardoni, che con arte si fanno bianchi, e teneri, e con sale, e pepe si mangiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti venerei, e fanno parere più saporito il vino. Già non nasceuano se non in Sicilia, mà hora sonò copiosi per tutto. Dell'istessa spetie, e qualità sono i carcioffi, detti da Teofrasto Cardui Pinee perche hanno la forma della Pigna, mà questi sono migliori cotti che crudi, cauandone prima di dentro il lanuginoso seme, e mãgiando quello che vi resta, simile alli Cefaglioni di Sicilia e di Napoli. Gli vni, e gli altri riscaldano le viscere, e sono ventosi, e però fanno star dritto il membro gentiale, onde con le spetie se

gli

gli leua ogni malitia. Alcuni mangiano i seluatichi; mà à me pare, che i domestichi siano di gran longa migliori. Meglio sarebbe, chè gli uni e gli altri si mangiassero cotti.

ANNOTATIONE LXXXXII.

CHI cerca di viuer longamente sano, fugga l'vso de' cardi, & de' carcioffi, i quali, ancor, che siano caldi, inducono però obstruttioni, per il lor succo crasso, & melanconico, si come ne dimostra Oribasio nel lib. 3. al cap. della bontà. & malitia de' cibi, & Galeno al 2. de gli alimenti dice, parlando de' carcioffi, *Praui succi est edulium*, il che s'intende ancora del cardo, per esser tutti di vna medema spetie. Gioua però la decottione del carcioffo à coloro, che patiscono fetore sotto le scelle, lauandosi con essa. Così la decottione della radice prouoca l'vrina, & i menstrui alle donne. Et come dicono alcuni vale alla scolation de' reni, il che non par ragioneuole, poi che à coloro, che patiscono tal male, & spesso mangiano di carcioffi, ò cardi, augumenta lor'il flusso del seme, ò sia la scolatione; voglion'alcuni, che'l succo delle foglie de' carcioffi, dat'à bere alle donne.

donne alla quantità di quattr'oncie, facci conoscer, s'elle son grauide ò nò, perche se son grauide, lo vomiteranno.

Delle Carote. Cap. LXXXXIII.

Le migliori sono le rosse, ma bisogna che siano grosse, dolci, & che sia il tempo dell'inuerno. *Elettione.*

Prouocano il coito, & il latte, & i mesi alle donne, fanno orinare, e si preferiscono alle paslinache, & aprono le opilationi. *Nocumēti*

Danno poco, & non buono nutrimento, tardi si digeriscono, e generano molta ventosità. *Rimedio.*

Si cuocono assai, che così perdono la malitia: e poi con aceto, oglio, & senapa, ouero coriandolo si condiscono. *Gradi.*

Sono calde nel secondo grado, & humide nel primo. *Tēpi Età Complessioni.*

Sono buone ne' tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le complessioni, eccetto che per i vecchi, e flemmatici.

HIS-

HISTORIE NATVRALI.

LE Carote sono le Pastinache seluaggie, che di dentro sono di colore di sangue, e le Pastinache domestiche sono quelle, che di dētro sono bianchissime, che la Quaresima si friggono in cambio di Pesce. Le Carote sono più potenti, ma l'vna e l'altra muoue il coito. Riscaldano, assottigliano, e fanno orinare, mà danno poco nutrimento. Fanno ventosità, & il sangue che generano non è senza qualche malitia, la qual si leua con lo aceto, e con le specie aromatiche: mà sopra tutto bisogna che siano molto ben cotte, perche altrimenti tardi si digerirebbono: e però si deuono cuocere due volte. Le rosse s'vsano in insalata, e le bianche nel brodo della carne, come le rape. Sono amendue gusteuoli, e grate nelle mense.

ANNOTATIONE LXXXIII.

DIrò breuemente co'l Pisanelli che tutte le carote, di che sorte si siano, fanno orinare, leuano i dolor colici, & prouocano i menstrui alle donne. Sono buone alla tosse, alla

alla pleuresia, & alla hidropisia: Mà chi ne vuol mangiar, bisogna, che le facci cuocer due volte, & gettata via la prima, & seconda decottione, la terza volta si deue cuocer, come hà descritto il detto Pisanelli.

Della Radice. Cap. LXXXXIIII.

Che sia tenera, mà non dolce, anzi che morda la lengua, e sia acuta, perche più valentemente opera, e che habbia ben sentito il freddo grande. *Eletione.*

Prouoca l'orina, e mena fuori le pietre, e la renella dalle reni, e dalla vescica, scalda lo stomaco, e chiarisce la voce. *Giouamenti.*

Fà smagrire, muoue rutti puzzolenti, tardi si digerisce, offende la testa, infiamma il sangue, genera pedocchi, nuoce à i denti, & alla vista. *Nocumenti.*

Mangisi doppo pasto, che perde nella digestione ogni malitia: mà le sue frondi, & il caule si mangi auanti, perche muoue l'appetito. *Rimedio.*

E calda nel secondo grado, & secca nel primo. *Gradi.*

E buona ne' tempi freddi, per i giouani, e per quei che molto si affaticano, e sono di caldo stomaco. *Tẽpi, Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA Radice, che si mangia cruda commune-mente, in alcuni luoghi si chiama Rauano, ò Rauanello. La domestica si può mangiare auanti pasto, purche sia in poca quantità, perche risueglia l'appetito, e fà sapere buono il bere, massime s'è vn poco acuto, e forte. Il Ramoraccio ch'è saluaggio, opera valentemente, per esser molto caldo, e molto acuto; mà è cibo da persone, che siano essercitate, e che molto s'affatichino. Non si hà da mangiare auanti pasto, perche tira à se il cibo, e lo fa star sospeso, ond'è molto atto al vomito. Mà doppo pasto aiuta la digestione, e fà orinare. La Radice nuoce alla vista; mà la sua acqua distillata, & instillata sana il male de gli occhi, suole accrescere la ventosità à quei che hanno i dolori colici, le frondi sanano i liuidi delle percosse.

Virtù.

ANNOTATIONE LXXXXIIII.

PERCHE le radici, o sian rauanelli generano rutti puzzolenti, secondo, che discriue il Pisanelli, essi si prohibiranno, se non ch'appresso hauer mangiato il rauaneto, si

to, si mangi qualche cimetta d'Isopo, ò di thimo, ò di origano, ò che essi si mangino con oglio, & auanti gli altri cibi; onde dice quel Poeta, *Et sunt ante cibum, qui magis apta probent.* Come vuol anco Galeno, ch'à questo modo discendono facilmente, muonono il corpo, prouocano l'vrina, & fan, ch'i cibi si distribuiscono, & digeriscono per le vene, ancor, che essi siano difficili à digerirsi, per il succo da lor generato, qual'è cattiuissimo, & sogliono, à chi ne mangia, assai prouocar'il vomito, peruertet'il stomaco, portar dolor di testa, & generar catarro; per ciò è dicesi volgarmente, *Rafanus digerit, & non digeritur*, ciò è causa digestione, & esso è difficil da cuocersi, per il suo succo cattiuo, & puzzolente, come appare per l'essempio, che macerandolo nell'acqua, la corrompe, & putrefà, & per i rutti, ch'induce (da' quali ogni ciuil psona deue guardarsi) vorrei, che si mangiassero auanti il pasto, contra il Pisanelli, & Dioscoride, il che non truouo però, che sia contra Galeno, perche l'vno parla della distributione, ò sia d gestione, & l'altro della concottione. Ne si facci tanta differenza trà la radice, ò sia rauanetto, & il ramoraccio, che l'vno si debba mangiar auanti il cibo, & l'altro doppo, come vuol'il Pisanelli, chia-

mando l'vno domestico, & l'altro seluatico, mà tenendoli tutti doi d'vna qualità, lodarei à chi ne mangia, d'vsarli in poca quantità, & auanti gli altri cibi, & non far, come soleua già far'vn medico al qual piaceua tal cibo, che per accordar Dioscoride con Galeno, ne mãgiaua parte in principio del pasto, & parte appresso. Apportano oltra ciò molte commodità per la sanità de gli huomini, per ciò che l'acqua stillata del rafano nel bagno di maria, poi ritornata di nuouo sopra la feccia restata nel lambicco, & reiterata per tre volte, & fatta poi seccar la feccia, & messa in poluere, & data con quell'acqua, prouoca mirabilmente l'vrina, & rompe la pietra. Le foglie cotte in menestra in luogo de' caoli, risoluono l'opilationi del fegato, & della milza.

Il succo beuuto al peso di due oncie con maluasia, fà vrinare. La scorza al peso d'vn oncia con mercorella, & quattro grani di zaffarano, & dramme due di succo di sauina con vna dramma di cinamomo, peste tutte nel mortaio, legate in vna pezza, & applicate alla matrice della donna, la fà partorire, & se'l succo si mescolarà con oglio di mandole, & vin bianco, & vn poco di coloquintida, & si farà bollire, leuarà il rumore, ò sia

il suo-

il suono, che dentro l'orecchie si sentirà, mettendolo caldo co'l succo se ne fà anche il sciroppo ottimo ripar per le reni.

Della Rapa. Cap. LXXXXXV.

Che sia tenera, nata in luoghi, & colta in tempi freddi, dopò cauata dalla terra, longamente si conserui, perche così perde la vētosità. *Elettione.*

Dà assai nutrimento, accresce il coito, fà orinare, & è mirabile in illuminare gli occhi, & fare buona vista. *Giouamēti.*

Genera ventosità, & acquosità nelle vene, & opilatione, ne i porri, & è di tarda digestione, e tal'hora mordica il ventre. *Nocumēti.*

Si ponga nell'acqua fredda, e due volte si cuoca: e buttate quelle acque, poi si cuoca in brodo di carni grasse, co'l fenocchio, e spetie. *Rimedio.*

E calda nel fine del primo grado intensamente, & humida nel primo, secondo la dottrina de gli Arabi. *Gradi.*

E buona ne i tempi freddi per tutte le età e complessioni, eccetto per quei che patiscono ventosità. *Tēpi Età. Cōplessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LE Rape per esser buone, bisogna che sentano il gran freddo, e però i poeti le chiamano Brumalia, & gaudētia frigore Rapa. *Plinio dà il primo luogo à quelle del contado di Norcia Le rape, & Nauoni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma; sono però dell'istessa spetie, e di qualità poco differenti. I Nauoni sono vn poco più pettorali, mà tutti accrescono il coito, e generano ventosità. La rapa riscalda le reni, mà fà gonfiare il ventre; nutrisce più presto molto che poco, mà è difficile da digerirsi: eccetto se si cuoca assai, e ci si pongano spetiarie, & herbe calde; che così diuenta migliore. Cruda è nemica allo stomaco, la mordica, & non si digerisce. Quei che le vogliono mangiare arrostite, per conciarle poi con aceto in insalata, non le pongano sopra i legni accesi, ou'è il fumo, perche acquistano qualità suffocante: mà le cuocano sopra le bragie, ò carboni infocati.*

ANNOTATIONE LXXXXV.

LA rapa, oltre che fà vrinare assai, gioua mirabilmente all'ardor dell'vrina, & estingue

estingue la sete. La sua decottione è molto buona per lauar' i piedi à i podagrosi. In oltre hò prouato più volte, che la rapa minutamente pesta, & posta incontinente sopra la scottatura del fuoco, leua subito la crescenza del fuoco, & mitiga il dolore, & lo guarisce, massime se subito doppo fatta la scottatura, vi si metterà sopra ben pesta, mutandola spesse volte.

Vale ancor la rapa à serrar le fessure, che si fanno l'inuerno alle mani, & piedi per il gran freddo, & à quelle enfiagioni, che vengono alle gionture delle dita, se si pigliarà la rapa, & si cauarà da lei la parte di dentro, empiendola poi di cera, & d'oglio rosato, con farla cuocer sotto le cenere, lasciandola poi raffreddare, & di quello vnguento s'vngeranno le parti lese.

Si può ancor far'acqua di rape tagliate minutamente, & della scorza, per prouocar l'vrina, & spegner fuori il sudore.

De' Raponzoli. Cap. Et ANNOTATIONE LXXXXVI.

QVELLA è ancora vna spetie di rapa, che noi mangiamo la primauera in

insalata, chiamata raponzoli: i quali non fano ch'vtilità portino alla medicina, se non ch'vsandoli per insalata, prouocano l'appetito, & credo, che mangiari cotti à lesso con butiro, prouocano il latte alle nutrici, oltra di ciò questi medesimi mescolati con farina de' lupini, & pesti, leuano le macchie della pelle: & l'acqua lambiccata fà bella la faccia.

De' Citriuoli. Cap. LXXXVII.

Elettione. Che siano longhi, grossi, e ben maturi, cõ color giallo, simile à quello de' cedri quando sono ben maturi.

Giouamẽti. Rinfrescano mirabilmente quei che hanno ardore nello stomaco, leuano la sete, & smorzano la colera, & fanno orinare.

Nocumẽti. Sono durissimi à digerire, generano flemma, & humori viscosi, e taluolta velenosi, eccetto che ne i stomachi che sono caldissimi.

Rimedio. Mangiando in sua compagnia la cipolla, il Dragone, la menta, la ruchetta, il pepe, ò altri cibi che siano molto caldi.

Gradi. Sono freddi nel fine del secondo grado, & humidi nel principio del terzo.

Tẽpi Età Complessioni. Sono pessimi in tutti i tempi, à tutte le complessioni.

HIS-

HISTORIE NATVRALI.

I CITRIVOLI sono più freddi de i Cocomeri, e di qual si voglia altro cibo che si mangi, generano humori viscosi nel corpo, e nelle vene, dalli quali poi in processo di tempo si causano febbri longhe, & di mala qualità. Nuocono à gli stomachi freddi si che non li digeriscono mai. Da questo frutto non sò cauarne altro beneficio, se non che quando sono ben mondati dalla scorza, se ne fanno fette lunghe, larghe, e sottili, le quali poste per vn gran pezzo nell'acqua fresca, e messe su la lengua di quei che hanno le febbri ardenti, leuano loro la sete, non lasciano rasciugare, ne diuentar negra la lingua, ne il palato: anzi smorzano la sete, rinfrescano l'ardore della febbre e mantengono la bocca humida, e fresca. Et se si fanno bollire col zuccaro; leuano la sete più potentemente. Sono cibo per le genti rustiche, e per chi hà lo stomaco caldissimo guardinsi da questi le persone delicate.

ANNOTATIONE LXXXVII.

QVESTO frutto apporta in se tãte male qualità, che pochi si truouono, che habbino scritto delle sue virtù in più suffi-

cienza

cienza (in quãto sia per l'vso del corpo humano) ch'hà fatto il Pisanelli. Per questo non essendo cibo di molta appetenza, basta quel tãto, che se ne truoua scritto di lui fino al presente, lodando, & essortando ogn'uno (massime persone delicate) à fuggir l'vso di tal cibo.

Della Zucca. Cap. LXXXXVIII.

Elettione. Che sia fresca, tenera, verde, e leggiera, e dolce.

Giouamẽti. Gioua à i colerici, smorzando la sete, se si cuoce co'l succo dell'agresta, & rinfresca il fegato.

Nocumẽti Nuoce à i freddi, e flemmatici, genera molta ventosità; & acquosità, & però indebolisce lo stomaco.

Rimedio. Apparecchiandosi con la senape, co'l pepe, e con l'aceto, ouero con herbe calde cõme sono la cipolla, & il petrosello.

Gradi. È fredda, & humida nel secondo grado.

Tẽpi Età Complessioni. È buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di calda complessione.

HIS-

HISTORIE NATVRALI.

La zucca è di cattiuo nutrimento, e si corrompe, perche si cambia in quell'humore che troua nel stomaco, e perche discende tardi, e perche ella è insipida; riceue quel sapore, e genera l'humore simile à quella cosa, con la qual si condisce. Nuoce à gli intestini e specialmente al Colon, & però fà i dolori colici: se si mangia in molta quantità, fà i premiti; se si mangia cruda, graua lo stomaco; di modo che non si può aiutare se non co'l vomito. Cotta à lesso si fà alquanto migliore. Vna spetie di zucca si conserua tutto l'inuerno, mà gli è pasto da gente vile. I Poeti la chiamano graue, verde, tonda, uentrosa, pregnante, e seminosa. I Latini la chiamano Cucurbita, & i Spagnoli Calabazza.

ANNOTATIONE LXXXVIIII.

RIFERISCONO alcuni valenti scrittori, che l'vso della zucca non è così pernitioso, come quello de' cocomeri, pur che si corregga la loro acquosità con cose appropriate: & tengono i Medici, che non vi sia co-

sia cosa migliore per mitigare l'ardore delle febbri ardenti, la sete, & rilasciar il corpo, che d'vsar spesso del succo di zucche cotte senza acqua, in pignata di terra nuoua, messa nel forno, massime se la zucca s'empirà di zuccaro. E cosa prouata, che se la scorza della zucca secca s'abbrusciera, & sarà poluerizzata sottilmente, guarirà l'vlcere putride della verga, se vi sarà messa sopra. Le foglie messe sopra le mammelle delle donne scacciano il latte, & il lor succo scaccia le mosche dalle bestie, che non gli dan fastidio. Il vino, che si mette in vna zucca seanata, & tenutoui dentro vna notte al sereno, & poscia beuuto, lenisce il corpo.

Dell'Aglio. Cap. LXXXXIX.

Elettione. Quando nasce da principio la quaresima, per compagnia delle insalate, ouero secco per riporsi, e che habbia molti germogli, e nodi.

Giouamēti. Quando è tenerello, corregge la frigidità, e la humidità dell'insalata, secco contra il veleno, chiarisce la voce ammazza i vermi, prouoca il coito, e l'urina.

Nocumēti. Nuoce alla virtù espulsiua, al ceruello alla vista, al capo, e fà venir sete, nuoce alle

donne

donne grauide, & rinoua le doglie vecchie, e fà adustione di sangue.

Cuocasi fin tanto che perda l'acrimonia: & se hà le virtù più deboli, non ritiene più malitia, e poi mangiandosi con oglio, & aceto, ouero con l'altre viuande. *Rimedio.*

È caldo nel quarto grado, & secco nel terzo. *Tẽpi Età*

E buono ne i tempi freddi, per i vecchi per i flemmatici, & cattiuo per i giouani, & per i caldi. *Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'Aglio è singolarissimo rimedio per quei che nauigano per leuare la putrefattione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, è dall'acque, & da i cibi corrotti, che per necessità s'inghiottiscono. Et è anco buono perche dona vigore à quelli, che menano i remi: e però si mangia communemente da tutti quei che sono in mare, la mattina subito ch'è giorno, & anco perche resiste alla Nausea causata dall'agitatione del mare. L'aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sana la tosse causata da frigidità mà infiamma gli humori, e la testa, mangiandosene molto crudo: e cuocendosi perde la malignità: benche le sue virtù nel

cuocerlo

cuocerlo, diuentino più deboli: Sana la morsicatura del Cane rabbioso, mà risueglia le doglie in quel membro che patisce infermità. Consuma il catarro salso nello stomaco, mà nuoce alle Morici, & alle donne che allattano.

ANNOTATIONE LXXXXIX.

L'AGLIO è la theriaca di coloro, che hanno la complessione fredda, mangiandone alquanto cotto, perciò che amazza i vermi nel corpo, risolue gli humori flemmatici, tiene il ventre lubrisco, chiarisce la voce, & tiene netta la gola da ogni immonditia. Se l'aglio si mangiarà à digiuno, è la theriaca de' genti rustiche in tempo di peste, & contra altri veneni. Il simile opera applicandosi in forma d'empiastro sopra il morso d'vn can rabbioso.

L'empiastro fatto d'aglio, sale & aceto, fà morir le lendini, & pidocchi. Contra il mal de' denti, causato per frigidità d'humori, niente è meglio, che ditener in bocca aceto, ò decottion d'aglio, & messa ne' crestieri vale alla sciatica, scaccia le sansughe attaccate à qual si voglia parte del corpo. Et per leuar l'odor dell'aglio, si deuono mangiare

appres-

appresso faue fresche, ò vero appio verde, ò foglie di ruta fresca.

Della Cipolla. Cap. C.

Che sia nata in luogo acquoso, che sia grossa, che habbia molto succo; e che sia di forma rotonda, come sono le Gaetane, che vengono à Roma. *Elettione.*

Aiuta il coito, genera sperma, & latte, fà venire bono appetito, & è contra il nocumẽto, che si acquista per la mutatione dell'acque. *Giouamẽti.*

Cruda mangiata in molta quãtità, fà dolere la testa, infiamma il sangue, & nuoce all'intelletto. *Nocumẽti.*

Stia per vn gran pezzo infusa nell'acqua fresca tagliata in pezzi, e poi si cuoca ben bene, che così perde ogni malignità. *Rimedio.*

E calda nel terzo grado, e secca nel secondo. *Gradi.*

Nuoce ne' tempi all'età, & complessioni calde, mà gioua alle contrarie. *Tẽpi Età Complessioni.*



HIS-

HISTORIE NATVRALI.

Le più grandi, e più dolci Cipolle, che siano in Italia, sono quelle che da Gaeta si portano à Roma, e si conseruano tutto il verno. Si tagliano, e si pongono in infusione nell'acqua fresca, che diuentano dolci come pere. Si fanno ancora grossissime, & eccellentissime in Romagna in vn luogo detto la Massa de' Lombardi. Le rosse generalmente sono molto più dolci che le bianche, anzi queste come fortissime non si mangiano se non cotte. Quantunque Dioscoride scriua tutto il contrario, il che è forsi vero in Grecia, & al tempo suo. La Cipolla assottiglia gli humori, fà buon'appetito, e buon colore, mà offusca la vista, è cibo da chi hà le carni dure, e molto s'affatica. La Cipolla longa è pessima dell'altre. Hà la cipolla sua sostanza grossa, ventosa: Apre le Morici, fà l'huomo colorito, accresce la lussuria: mà cotta perde ogni malitia, e diuenta bonissima. Il troppo vsarla induce sonno profondo, mangisi cotta co'l petrosello.

AN-

ANNOTATIONE C.

IL ſucco della cipolla tirato pe'l naſo, purga il ceruello: meſchiato con graſſo di gallina, diſſecca le mulle, guariſce i calli: applicato con vna pezza sù le ſcottature, leua il dolor del fuoco. La cipolla peſta con mele, & ſale, è ſingolariſſimo rimedio contra il morſo di cane arrabbiato, & altri ſimili animali, meſchiato con graſſo di gallina, leua le macchie roſſe, & liuide dalla faccia: Cotta nelle braſche, & meſchiata con leuito, & oglio di gigli, fà maturar l'enfiaggioni, & ſecondo Mariano Santo, l'acqua diſtillata di cipolla bianca, & beuuta, rompe la pietra. Cauandoſi dalla cipolla bianca di verſo la radice la parte interiore, & riempita di theriaca ſtemperata con ſucco di cedro, & ſerrata l'apertura, ſi cuocerà ſotto le cenere calde, fin tanto, che diuenti molla, poi ſpremuta, & data à bere il ſucco à color, ch'hanno la peſte, coprendoſi nel letto, li farà ſudare, & guariranno. Si caua ſimilmente, & ſi empie di cumino, facendoſi cuocer ſotto la cenere calda, ſi preme il liquore per la ſordità, mettendone nelle orecchie, poi ſerrandole con bombace, ò altro.

Della Scalogna. Cap. CI.

Elettione. Che sia piccola, somigliante alla radice del Narciso, sia rossa, dura, & dolce.

Giouamēti. Conferisce allo stomaco, quando per il souerchio caldo è debilitato, fà digerire ottimamente, & prouoca l'appetito.

Nocumēti. Genera ventosità, moltiplica gli humori grossi, fà dolere la testa, & induce sete, & sonno.

Rimedio. Si ammacca prima, e poi s'infonde per vn pezzo nell'acqua: e poi si condisce con aceto forte, oglio, & sale, e seco si pone la saluia trita, & il petrosello.

Gradi. E calda nel quarto grado, & secca nel terzo.

Tēpi Età Complessioni. Nuoce à i tempi, età, & complessioni calde: mà con l'apparecchio detto si fanno buone, mà si mangino in poca quantità.

HISTORIE NATVRALI.

LA scalogna acquista questo nome di Ascalonia, per essere stata ritrouata copiosamente appresso Ascalone Castello di Giudea, donde

donde poi fù portata in Grecia, e di mano in mano in Italia: doue è molto grata nelle mense per primo pasto, per suegliare vn poco l'appetito, quando per il souerchio caldo si è à fatto perduto, e perche faccia ancora più saporito il bere. Condita con la saluia trita, e co'l petrosello come si è detto, perde ogni acrimonia, & malitia, e non se ne sente ne odore ne nocumento veruno. I Latini con voce generale la chiamano Bulbo, ò radice tunicata. Ella à di natura assai simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humori grossi, e viscosi, e però non la deuono vsare se non quei, che molto si affaticano. Fà digerire il cibo, ma infiamma la lengua. Quei che l'usano di continuo, sentono notabile accrescimento di sperma, e gran prontezza à l'ato del coito.

ANNOTATIONE CI.

QVant'all'uso delle scalogne, non bisogna sperarne molt'aiuto, ne giouamẽto, se non per coloro, che sono piu dati alli piaceri, che alla sanità, perche in somma le scalogne non seruono ad altro, che à incitar le persone alla libidine.

Del Porro. Cap. CII.

Elettione. Che sia domestico, nato, e coltiuato in luoghi acquosi, ò che spesso si adacquino, mà sopra tutto sia piccolino, e tenerello.

Giouamenti. Prouoca l'vrina, & i mesi delle donne: fà vscire la ventosità, incita il coito, e cotto co'l mele purga, e netta i polmoni.

Nocumenti. Genera humori melanconici, offende la testa, fà vedere sogni horribili, offusca la vista, aggraua lo stomaco, e nuoce alle vlcere della vescica.

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua due volte, e si apparecchia con oglio di mandole dolci, & appresso si mangia lattuca, indiuia, & porcellana.

Gradi. E caldo nel terzo grado, & secco nel secondo.

Tẽpi Età Complessioni. E pessimo cibo in tutti i tempi, à tutte l'età, & à tutte le complessioni, e si deue dare a Villani, che li mangiano co'l miele.

HI-

HISTORIE NATVRALI.

IL Porro è la peggiore viuanda, è la più detestabile, e vitiosa, che si possa usare, percioche fà dolere la testa; rompe, e corrompe le gingiue & i denti; nuoce alla vista; morde lo stomaco; è di tarda digestione, genera molta ventosità. Solo hà di buono, che le sue foglie cotte, & empiastrate giouano alle dolorose enfiagioni delle Morici mirabilmente, ponendosi in modo di supposta. Fà smagrire, ristagna il sangue, ch'esce dal naso. Il porro arrostito sotto la cenere calda, e mangiato supera il veleno de i fonghi malefici, e risolue la crapula, e la vbbriacchezza mà nuoce à i nerui, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo succo posto nell'orecchio sana il dolore fatto da causa fredda, & è contra i dolori colici: mà è cibo da persone rustiche, e che molto s'affaticano. Gli antichi vsauano grand'arte in fargli crescere la testa come le cipolle, che diueniuano migliori, e li chiamauano Settiui. Di questo modo di coltiuare i porri, accioche vengano grossi, scriue Columella all'vndecimo.

ANNOTATIONE LXXXII.

IL porro, qual'vſiamo ne'noſtri cibi è biaſmato, per eſſer difficil da digerirſi, & perche cauſa cattiui humori, però la malitia ſi leua preparandolo con oglio, & aceto. Mangiato con ſale, purga il ſtomaco da humori groſſi: prouoca l'appetito, & ſolue il ventre, ſi come afferma Thadeo Fiorentino, il quale ſpeſſo l'vſaua.

Il oltre ſe ſarà mangiato auanti'l paſto con mele, purga il petto, & chiariſce la voce, come ben l'inteſe Nerone Imperatore, che quando cantaua bene, attribuiua queſto a' porri, percioche purgando la canna del polmone da groſſi humori, veneua à render la voce megliore: Per queſto dicono ancora i ſcrittori, che genera latte alle nutrici. Produce ancora molti buoni effetti, applicato di fuori; per ciò che il ſucco de' porri meſchiato con aceto, & meſſo ſu'l fronte, ferma il fluſſo del ſangue per il naſo, come fà parimente l'iſteſſa pianta, peſta con mirra, & ſucco di piantagine. Vogliono alcuni, che ſe i porri non trapiantati ſaranno meſſi ſopra il ventre de' putti ſcacciaranno i vermi, & del

del lor seme fattone profumo con gomma di cedro, ouero con cera, fà vscir le tarle da i denti tarosi, & in somma vagliono i porri à tutte quelle cose, à che vagliono le cipolle.

Dell'Vua Spina. Cap. CIII.

Che sia domestica, e verde, & che non sia troppo matura, perche all'hora perde il colore, & il sapore acetoso, e diuenta gialla, e dolce. *Elettione.*

E ottima cotta nelle mineſtre, per quei che hanno la febbre acuta, & conserua mirabilmente le donne grauide, & fà venire appetito. *Giouamẽti.*

Nuoce alli melanconici, inasprisce lo stomaco, & lo aggraua se si mangia cruda, e rende il corpo stitico à chi la frequenta. *Nocumẽ.*

Mãgisi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del petrosello: che cosi perde ogni asprezza & ogni diffetto. *Rimedio.*

E fredda nel primo grado, & humida nel secondo. *Gradi.*

E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli, che sono di complessione colerica, & sanguigna, mà cattiua per li stomachi deboli. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

L'VVA Spina, ouero Crespina, ò vua Marina non fù conosciuta da gli antichi, e se ne troua di domestica, e di saluatica: e l'vna e l'altra hà i rami spinosi, i fiori bianchi, e fà i frutti non in grappoli, mà separatamente. Il suo succo è vinoso, & brusco, mentre che'l frutto è acerbo: onde è ottimo per condimento delle minestre, & de' guazzetti. Mà quando egli si fà maturo, diuenta gialdetto, & dolce. Si coglie questo frutto per l'vso de' cibi, mentre, ch'egli è verde, & acerbo: perche co'l suo sapore brusco dà molta gratia à i guazzetti, à i brodetti, & à gl'intingoli: caua la sete, & smorza la colera delle febbri ardenti; quando è maturo muta sapore. In luogo dell'agresto è molto in vso communemente: & fà grande resistenza alla putrefattione: onde nelle febbri pestilentiali, & nella peste istessa è medicina, & cibo singolare, perche diffende dalla corruttione di tutti i membri principali, & particolarmente i vitali, & i naturali. Dell'istessa natura è il volgare Ribes, che fà i grani rossi.

AN-

ANNOTATIONE CIII.

DEll'Vua spina, ò sian Griselle, oltre quello, che ne scriue il Pisanelli, non si può dir'altro, se non che le sue grane acerbe si condiranno con zuccaro: & si daranno à mangiar'à coloro, che pariscono flussi stomacali, & dissenterie & alli sputi di sangue, & portaranno loro gran giouamento.

Delli Aranci. Cap. CIIII.

Che siano assai grandi, ben maturi, ben coloriti, e di mezzo sapore: perche i dolci sono alquanto caldi, & i bruschi sono nociui allo stomaco. *Elettione.*

I dolci sono buoni per i melanconici, & per i catarrosi, & leuano l'oppilatione. Quelli di mezo sapore sono ottimi nelle febbri, è risuegliano l'appetito. *Giouamenti.*

Gli acetosi fanno il corpo stitico, raffreddono il stomaco, & astrengono il petto, & le arterie. *Nocumenti.*

Mangiandogli appresso la sua scorza co'l *Rimedio.*

co'l zuccaro ch'è molto stomacale, & mangiando di quelli in poca quantità.

Gradi. Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. I dolci hanno del caldo temperatamente.

Tēpi Età Complessioni. Sono buoni i dolci per i vecchi, e gli acetosi ne i tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

Gli Aranci non sono d'vna spetie, mà alcuni sono dolci, e questi destinano al caldo temperatamente, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risuegliano l'appetito, e stringono il corpo valentemente. Altri sono di mezzo, & questi sono grati al gusto sono ottimi nelle febbri coleriche, leniscono la gola e leuano la sete, & questi sono freddi, & secchi temperatamente. I fiori sono di color d'argento, & se ne fà acqua, che supera tutti gli odori; le frondi sono di smeraldo, & i frutti d'oro: onde sono detti Aurantia, sono contra le febbri pestilenti. Di questi parlò Virgilio dicendo: Aurea mala decem misi, cras altera mittam. *In Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Della loro scorza secca se*

se ne fà poluere, la qual ammazza i vermi, e presa nel vino preserua dalla Peste.

ANNOTATIONE CIV.

LA scorza dell'arancio, & il suo seme sono molto cordiali, & rallegrano grandemente l'animo. La scorza dell'arancio fà buono fiato alla bocca; & preserua l'huomo dalla putrefattione de gli humori, & se si metterà ben sciuta ne' panni, li conseruarà potentemente dalle tignuole. Tagliata la scorza fresca in pezzi, & infilzata in vn filo, & posta poi in vn'ampolla, che non tocchi il fondo, & tenuta al sole per quaranta giorni, rende vn liquor mirabile per le macchie de gli occhi. Il seme mangiato, ammazza i lumbrici L'arancio tagliato per mezzo, & empito d'aloè, & mirra, & messo sopra le ceneri calde, spremuto, fà vn liquor, ch'ammazza i vermi, vngendo l'ombilico. La scorza co'l seme ridotta in poluere, & beuuta, ò vero per modo d'vnguento applicata, porta gran proprietà contra ogni sorte di veneno. Il medesimo, & più gagliardamente opera la scorza, & granelli de' cedri, & l'acqua, che si distilla dalli medesimi grani, beuuta con due

ò tre

ò tre gocciole d'oglio di vitriolo, rompe le pietre delle reni, & della vessica.

Delle Fragole. Cap. CV.

Elettione. Che siano rosse, ben mature, grosse, di grandissimo odore, e domestiche: perche le selvaggie per la loro asprezza offendono lo stomaco.

Giouamẽti. Smorzano il bollimento, e l'acutezza del sangue, e della colera, rinfrescano il fegato, leuano la sete, fanno orinare, e prouocano l'appetito.

Nocumẽti. Nuocono à i Paralitici, & à tutti quei che patiscono dolori di nerui, e fanno danno à quei che hanno lo stomaco debole.

Rimedio. Lauandosi prima con vino buono, e nettandosi bene dalle frondi, e da ogni bruttezza, e poi mangiandosi con molto zuccaro.

Gradi. Sono fredde, e secche nel primo grado, mà quanto sono piu mature, sono ancora più temperate.

Tẽpi, Età Complessioni. Sono ottime ne' tempi caldi, all'età giouenili, & alle complessioni coleriche, e sanguigne.

HISTORIE NATVRALI.

LE Frasle sono molto aggradeuoli l'estate ne' cibi: e se bene da gli antichi medici non furono conosciute; tuttauia per esperienza si conosce che conferiscono à i stomachi colerici, e che leuano la sete: Saldano le ferite, stagnano il sangue, & i flussi mà prouocano l'orina. La decottione rinfresca il fegato, e lo riduce al suo temperamento naturale quando che per souerchio caldo si troua essere infiammato. L'istessa decottione purga le reni, e lauandosi la bocca, ferma il catarro, & i denti smossi, e conforta le gingiue. Il loro vino dissecca i quossi del viso, & chiarisce gli occhi. Questi frutti sono più celebrati da Poeti che da Medici: forsi che non erano cosi bene all'hora conosciuti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, rosseggianti, odorosi, bassi, vinosi, sanguinolenti, e rutilati.

ANNOTATIONE CV.

TRa l'altre commodità, ch'apportano le fraole, il vino, ò suco di esse, è eccellente per leuar la rossezza, & pustullette, che ven-

Sono buoni ne' tempi caldi per i giouani, & per i colerici. *Tēpi, Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Piselli non sono molto differenti dalle faue, mà fanno venire sospiri; & inducono strane meditationi. Non si digeriscono troppo presto, mà generano lodeuol nutrimento, e muouono il corpo cuocendosi secco la bieta, ò altra herba emolliente. Giouano all'asma, alla tosse, & à tutte le infirmità del petto, cuocendosi secco l'oglio di amandole. Bisogna che siano ben cotti, accioche perdano il vento: mà si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne i tempi, paesi, e complessioni calde.

ANNOTATIONE CVI.

DE' Piselli, hauendone scritto il Pisanelli tutto quel, che notabilmente di essi se ne troui scritto, non occorre scriuerne di più se non che nuocono à i nerui, & non generano tanta ventosità, come la faua. Il suo brodo è buono contra la tosse, & la liscia

scia fatta della loro decottione purga la rogna della testa, & la tigna.

Delle Faue. Cap. CVII.

Elettione. Grossa, netta, lucida, senza macchie, e che non sia stata forata da i vermi, che sono detti Gurguliones.

Giouamẽti. E buono rimedio per leuar le vigilie, sana la doglia di testa, detta Hemicranea, & ingrassa il corpo.

Nocumẽti. Genera molta ventosità, fà stupidi i sensi, e fà venire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Rimedio. Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere fin tanto, che sia disfatta

Gradi. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tẽpi, Età Complessioni. E buona ne' tempi freddi, per le genti rustiche. & la tenerella per quei, che hanno lo stomacho caldo.

HI-

HISTORIE NATVRALI.

LA Faua genera molto vento, e però ella nuoce à quei, che patiscono i dolori colici, fà le carni aßai molli, & induce sonnolentia, : senza la scorza diuiene aßai migliore, percioche ella astringe, & opila, e la midolla netta monda, & asterge: chi vsa le faue: getta horribili sospiri. La faua fresca, e verde è fredda, & humida, e genera flemma, la secca si deue cuocer senza scorza, tanto che si dissolua, aggiungendoui molto pepe, ò cannella. La verde genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la faua: l'oua loro facilmente si spezzano. Genera opilatione, facendo nella carne quello, che fà il fermento nella pasta.

ANNOTATIONE CVII.

POssiede ancora la faua molte virtù, perciò che franta gioua all'asprezza del petto, & del polmone, & l'acqua delle sue corteccie fresche, fatta per bagno di maria, è mirabile à prouocar l'orina, & se con essa si stillarà zuccaro candido, giouarà al-

le carnosità della verga. Il suo fiore distillato per vetro, fà vn'acqua buona per lauar il volto alle donne, & esso suo frutto causa più presto danno, mangiandolo, che vtile, perciò che causa pazzia, & altri mali effetti. Per questo basti per adesso quanto di essa se ne troua scritto. La senere de i gambi secchi, impiastrata con songia di porco, gioua alla sciatica, & à i dolori freddi de' nerui, & sparsa in terra, fà nascer presto il petrosello.

De' Fagiuoli. Cap. CVIII.

Elettione. Che siano rossi, ouero, che tirino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmēte si cuocano.

Giouamēti. Fanno orinare, prouocano i mesi alle dōne, & ingrassano il corpo.

Nocumēti Fanno molto vento, inducono la nausea, grauano lo stomaco, fanno cattiui sogni, vertigine, & riempiono il capo.

Rimedio. Cuocendosi con oglio, sale, pepe, senape, & aceto.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado, mà temperatamente.

Tēpi Età Complessioni. Si possono vsare da quei che hanno lo stomaco gagliardo, & che molto si affaticato,

ma

à non da otiosi,& delicati.

HISTORIE NATVRALI.

Fagiuoli sono assai peggiori delle faue: mà tra loro i rossi sono i migliori, come più cal-, & meno ventosi. Giouano al petto, & à i lmoni, il Senape toglie via il loro nocumen-, come ancora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e rigano. Appresso loro si hà da bere il vino hietto. I fagiuoli non durano longamente, e esto auuiene, perche non si possono seccare rfettamente. I verdi si deuono mangiare sē- i la scorza, con sale, oglio, cimino, e pepe. I anchi sono molto humidi, e tardi à digerirsi. uantunque i Fagiuoli siano di gran nutrimē : sono però pasto da villani, e non da delicati, da studenti.

ANNOTATIONE CVIII.

Fagiuoli, essendo di mal nutrimento alle persone delicate; si deuono lasciare alle ersone delicate, si deuono lasciar'alle gen- di lauoro, & di campagna, le sue virtù so- o assai poche, & à bastanza raccontate

dall'Auttore. Dirò solamente, che sono ancora buoni per fare bella, & polita la faccia alle donne, pigliando vna libra di fagiuoli, con vn'altra libra di medolla di buon pane bianco, & vna Zucca fresca nostrana, tagliata in pezzi, & infondendo queste cose nel latte di capra per vna notte, si pigliano poi cinque oncie di semenza di melloni, tre oncie d'anime di persichi, monde, & mezza libra di pignuoli freschi, & ogni cosa si pestarà in vn mortaio di pietra, & vi s'aggionge vn colombo bianco con le penne, cauati però gl'interiori, & si farà destillar per lābicchi di vetro, & vsasi come gli piace.

De' Ceci. Cap. CIX.

Elettione. Che siano grossi, ben custoditi, e che non siano forati, ne mangiati da gl'animali.

Giouamēti. Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestrui, e rompono la pietra, e giouano à i polmoni, e fanno buon colore.

Nocumēti. Se si mangiano freschi, generano molta superfluità nello stomaco, e nelle budella. Nuocono sempre alle reni, & alla vessica.

Rimedio. Mangiandosi cotti con i semi del papauero:

ro: per farli più aperitiui, si cuocono co'l pulegio, e con la cannella.

Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado. *Gradi.*

Sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, e complessione, quando sono ben cotti, & bene apparecchiati. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Ceci operano nella carne quello, che fà il fermento nella pasta, tutti rompono la pietra, mà molto più i negri i qualli fanno ancora facile il parto. I bianchi sono asterfiui, e mondano il fegato, e la milza; fanno buon colore nella carne, perche accrescendo il calore, generano molti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno i ceci buon nutrimento, il qual sẽpre è accompagnato da un poco di vento, chiariscono la voce, e purgano il petto, & i polmoni: i bianchi sono più humidi de i rossi, e chi l'usa, fà bella la pelle, e la carne. Si danno per cibo ordinario alli stalloni. Gli Antichi poneuano questo frutto per segno della incorruttibilità, percioch'egli non è mai toccato da nessun animale.

ANNOTATIONE CIX.

L'Vso de' Ceci, massime de' rossi, è buono per eccitar coloro, che sono stanchi per le cose veneree, & principalmente per minuir la renella, & il calcolo, & anco per i polmonatici, & altri, che hanno la voce bassa, & debole. Il modo d'vsarli, si è di sorbir il brodo, che mangiar'il grano. A cacciare i porri dalle mani, si toccano à Luna nuoua con tanti ceci, quanti sono i porri, poi legati in vna pezza si gettano dietro le spalle.

Delle Lenticchie. Cap. CX.

Elettione. Quella, che posta nell'acqua, quando si leua fuori, subito si secca.

Giouamēti. Leua l'acutezza, e la furia del sangue, e conforta lo stomaco.

Nocumēti. Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offusca la vista.

Rimedio. Cuocendosi con la bieta, ouero con li spinaci.

Grado. E fredda, e secca nel secondo grado.

E tri-

E trista per i colerici, & per i melanconici; è buona per gli humidi, ne' tempi molto freddi. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA scorza della Lente rilassa il ventre, e la midolla lo stringe; e però se sarà leggiermente cotta, mouerà il corpo: e se molto: lo stringerà. Diuenta pessima, quando si cuoce con la carne salata. Nuoce à i melanconici, fà vedere sogni horribili. Ingrassa il sangue di maniera, che non può correr per le vene, e però diminuisce, & impedisce l'orina & i mestrui. Con la Lẽte non si deue mescolare nessuna cosa dolce perche fà maggiore opilatione. Riempie la testa di fumosità grossa, e però non si deue mangiare, se non da quelli, ch'hanno la complessione humida.

ANNOTATIONE CX.

LA Lente non è così buon cibo, come il volgo tiene, perciò che genera vn sangue grosso, & melanconico, disposto alla lepra, al cancro, & all'altre infirmità melãco-

niche. E opinione del volgo, che la lente sia astringente, & per ciò la danno ne' flussi, mà il contrario dice Galeno, dicendo, *succus lētis, adstringenti facultati est contrarias*, & dicesi per commun prouerbio in Lombardia, che chi mangia la lenticchia, caga vna secchia. Però direi, come del caolo, che'l suo primo brodo solue il corpo, mà se gli sarà mutata l'acqua, & sarà ben cotta l'astringerà. Donde non posso se non biasmar coloro, che dopò hauer mangiato i cauoli, beuono il brodo, il quale (se pur s'hà da bere per lenire) deue esser prima beuuto, che mangiar'i cauoli, & altri cibi, che di loro natura sono astringenti, come s'è detto nel capitolo de cauoli.

De' Lupini. Cap. Et
ANNOTATIONE CXI.

I Lupini ancorche non ne parli il Pisanelli sono duri da digerire, & sogliono generar vn succo grasso, & opilatiuo, per ciò non si douriano vsar dentr'al corpo, mà si bene fuori, oue per la lor amaritudine guariscono la lepra, il prurito, & i pedocchi, come bene

bene sanno le nostre donne, le quali si sogliòn metter à bollire nella liscia, della qual lauano il capo a' lor figliuoli, & la farina fatta de' Lupini val contra il prurito, & pedicelli delle mani: lauandose con essa. L'acqua stillata de' fiori de' Lupini, mescolata con acqua di fior di faue, & alquanto oglio di tartaro, fà bella faccia a lle donne.

Del Riso. Cap. CXII.

Quello, che hà li granelli lucidi, e traspa- *Elettione.* renti, à guisa di perle, che sono detti Margaritini, e che nel cuocere crescono.

Gioua mirabilmente all'ardore dello sto- *Giouamē* maco, & accresce lo sperma, e sana i flussi *ti.* del corpo.

Nuoce à quelli che patiscono i dolori co- *Nocumē-* lici, perche per la sua viscosità tardi discen- *ti.* de à basso, & genera vn poco di vento.

Cuocendosi con latte di vacca, ouero di *Rimedio.* amandole dolci, ponendoci sopra il zuccaro, altri il cuocono con l'oglio di amandole dolci.

E caldo nel primo grado, secco nel secon- *Gradi.* do: mà temperatamente, secondo Auicenna, & Rasi.

E buo-

Tēpi, Età Comples-sioni. E' buono l'inuerno, per quei che sono giouani, e che molto si affaticono: mà è cattiuo per i vecchi, & per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

IL Riso si semina in terreni humidi, e paludosi, & se si cuoce ne i brodi delle carne grasse, nutrisce più, e diuiene molto aggradeuole al gusto. Astringe il corpo, e sana i flussi, massime la sua decottione posta ne i cristeri. Egli è cibo temperato, nutrice assai, & ingrassa il corpo. Quando si cuoce con l'aglio, ò co'l butiro; perde la virtù costrettiua: gioua à i dolori dello stomaco, e delle budella: cotto co'l latte nutrisce molto più, mà longamente vsato fà l'opilationi: Chi si laua con l'acqua del Riso, leua le lentigni, e si fà bella la pelle. Si deue il Riso lauar prima molto bene, e poi infonderlo nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il Farro è più humido del Riso, e da migliore nutrimento di tutti gli altri grani. Augumenta il calor naturale: mà essendo cibo grosso; conuiene à quei che durano fatica. Il Farro d'Orgio è ottimo per gl'infermi.

ANNO-

ANNOTATIONE CXII.

Ella virtù del Riso mi riferisco à quanto ne hà scritto l'authore, poiche l'alsue virtù, che si troua hauere, non sono eslarie di descriuerle nel presente trattaltra che non sono molte, ne di troppo gno; Dirò solamente, che fattone empia- & posto sopra la durezza delle mammelle donne, le guarisce.

Dell'Orgio. Cap. Et

ANNOTATIONE CXIII.

Opò il Riso vi è l'Orgio, del qual se ne fà succo mirabile per la tosse, & per ifficoltà dell'anhelito. Vale nelle pleue, nell'infirmità del petto, & nelle feb-, & è tanto medicinale, che Galeno ne ipose vn libro intiero, intitolato di Pti- hordeacea, & l'orgio cotto con seme di occhio, & dato à bere alle donne prouooro il latte, & fà ritornar il già perso. i della farina d'orgio, di sal bianco, &

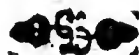
di

di mele vn'vnguento per la rogna molto sicuro, & gioueuole. & l'acqua stillata nella fin di Maggio dalla pianta dell'orgio, messa ne gli occhi, disecca le loro humidità, acuisce la vista, & vale à tutti i diffetti loro.

Dell'Vua oltra mare. Cap. Et

ANNOTATIONE CXIIII.

HAuendo di sopra fatto mentione del ribes, chiamato così volgarmente da i Spetiali, ancora che non sia questo ribes quello de gli Arabi, chiamato da alcuni vua dell'orso, è però vtili à molte cose, alle quali habbiamo detto essere vtile l'vua spina, cioè, alle calidità del stomaco, à smorzare la sete, à stagnare i flussi colerici, & spegnere il furor della colera, però vengono ad essere commendati quei spetiali, che nesserbano anno per anno per tali diffetti il vino, la geladina, & il loro siropo.



Del

De' Limoni. Cap. C X V.

:he siano con l'odor di Cedro, ben ma- *Elettione.*
, ben coloriti, & per alcuni giorni siano
i distaccati dall'arbore.
l succo loro risueglia l'appetito, ferma il *Giouamē-*
iito, incide gli humori grossi, & resiste al- *ti.*
:bbri maligne.
.affreddano gagliardamente lo stomaco,
1o venire i dolori colici, & fanno smagri- *Nocumē-*
enerano humori melanconici. *ti.*
'sandoli di rado in poca quantità, senza
:orza, che siano stati infusi nell'acqua, *Rimedio.*
onendoui sopra la cannella, & si leui la
za.
ono freddi, & secchi nel secondo grado. *Gradi.*
;ono buoni solo ne i tempi molto caldi, *Tēpi Età*
i giouani, & per i colerici, ma sono nemi- *Comples-*
i flemmatici. *sioni.*

HISTORIE NATVRALI.

)E' Limoni si lambicca co'l vetro l'acqua,
la qual polisce il viso alle donne, guari-
'e volatiche, & i pedicelli; Posto il succo
ne' sci-

ne' sciroppi, sana le febbri pestilenti, & ammazza i vermi del corpo; & il suo succo, quando sono acerbi, al peso d'un'oncia e mezza, con la maluasia caccia le pietre dalle reni. Non danno i Limoni al corpo humano nessuno nutrimento, perche mordicano con la sua acetosità lo stomaco, stringono il ventre gagliardamente. Non l'usi chi hà lo stomaco freddo. Ci sono i Limoncelli piccoli, il cui succo caccia la pietra valentemente, e particolarmente li Napolitani, & i Genouesi hanno per costume tagliarli minuti, e ponerci sopra sale, & un poco di acqua rosa, & mangiarli in compagnia delle carni, e de' pesci, perche fanno venire appetito, & saper buono il bere, & dalle reni, e dalla vessica cacciano la renella gagliardamente. E certo non si troua salsa miglior di questa.

ANNOTATIONE CXV.

IL succo de' Limoni fà andare via la rogna, guarisce il scolamento de' reni, beuuto alquanti giorni; leua il pizzicore, amazza le lendini, & netta le macchie d'inchiostro di sopra i drappi. Il medesimo succo colato due ò tre volte, & in esso lauando le perle intiere, poi facendole star'à mollo, & finalmente

te

Sole frà cinque, ò sei giorni diuētaran-
tenere, come il mele, di sorte, che po-
: formarne quel, che vorrete come soglio
ar gli Alchimisti. Il detto succo è tanto
:osiuo, che facendogli star' à mollo vn
zo d'oro, lo trouarete allegerito del suo
). L'oglio del seme de' Limoni è buono
le donne, perche vngendone il pettine,
morir quei animaletti, che sogliono rode-
i capelli, & vale à confortar il cuore nelle
bri maligne.

De' cedri. Cap. CXVI.

Che siano ben maturi, e grossi, & che sia- *Elettione.*
o nati in paesi caldi, & non si mangino su-
ito, che sono staccati dall'arbore.

Sono ottimo rimedio contra il veneno, & *Giouamē-*
a sua scorza fà digerire il cibo, & rende buo- *ti.*
to il fiato della bocca.

Si digeriscono tardi, e sono molesti à quei *Nocumē-*
:h'hanno la testa calda, e se di sera si man- *ti.*
giano, fanno venire la vertigine.

Mangiandoci appresso viole fresche odorife- *Rimedio.*
re, ouero zuccaro, violato che sia fatto di
fresco.

La scorza, & i semi sono caldi, e secchi nel *Gradi.*
secon-

secondo grado, la polpa è fredda, & humida, l'acetoso è freddo, & secco nel terzo grado.

Tẽpi Età Complessioni. Crudi non sono buoni per nessuno in nessuno tempo, mà conditi co'l zuccaro diuentano buoni per tutti, & per sempre.

HISTORIE NATVRALI.

L'Agro del Cedro genera vna ventosità, qual risoluono la scorza, & il seme; la scorza posta ne' panni prohibisce le tarme; & il suo odore è contra la peste, e contra l'aria corrotta. Il cedro si hà da mangiar solo, cioè ne prima ne poi. Il seme gioua alle Morici tolto co'l vino, & à tutti i veleni, massime di scorpioni; Il succo rinfresca, leua le passioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i grossi sono più belli da vedere; nondimeno quei del lago di Garda, che non passano la grandezza de' Limoni, sono più grati al gusto la loro decottione tenuta in bocca fà buon fiato: si deuono mangiare conditi co'l zuccaro, che diuentano migliori, & non crudi.



AN-

ANNOTATIONE CXVI.

SE prenderete vn cedro, & lo farete cuocer in acqua rosata, & zuccaro; per fino tanto, che sia consumato in succo, & poi farete ogni mattina vno, ò due cucchiari di quel succo, & decottione in tempo di peste, trouarete gran preseruatione al corpo vostro, acciò non venghi à infettarsi dalla peste. Il che fà parimente il suo seme, del quale se ne mondarete cinque ò sei grani dalla corteccia, & li mangiarete la mattina à digiuno, li trouarete molto cordiali, & preseruatiui da ogni veneno, da peste, & da vermi, onde si dice, *Medica mala quidem nec mala, nec medica.* Oltra ciò posto il cedro nelle vesti, le preserua dalle tignuole, & lor da buono odore, del quale parlando Virgilio nel 2. della Georgica dice.

Media fert tristes succos, tardumq; saporem,
Fœlicis mali, quo non præsentius vllum.
Pocula si quando sæuæ infecere nouercæ,
Miscueruntq; herbas, & non innoxia verba.
Auxilium venit.

Delle Limie. Cap. Et

ANNOTATIONE CXVII.

DOVEVA ancora il Pisanelli far mẽtione di quell'altro frutto, che da alcuni si chiama pomo d'Adamo, & da noi limia, il cui seme fà il medemo effetto, che fà il limone, ancor che più debolmente. Il suo seme è ancor contrario a' veneni, & frà l'altre virtù, che possiede, questa n'è vna, che guarisce la rogna, pigliando vna limia, & tagliatola per mezzo, empirla di solfore trito & cuocerla sotto le cenere, & poi fricarne il corpo rognoso, le medeme parti della limia scaldato parimente sopra la cenere, & messoui dentro vnguento populeo, mitigano i dolori delle moroide, spegnendo l'infiammagion loro applicandolo freddo.

Delle Cerase. Cap. CXVIII.

Elettione. Che siano di dura sostãza, mà ben mature come sono le Appie, e le Siciliane di Plinio, dette da noi Corbine, che pare che tingano di

ſangue.

Muouono il corpo, e preſto ſe ne ſcendo- dallo ſtomaco al baſſo, cauano la ſete, freſcano, e prouocano l'appetito. *Giouamẽti.*

Subito ſi putrefanno e gonfiano lo ſtoma- , per il vento che generano, quando ſe mangiano aſſai, e maſſime ſe ſono Ac- aiole. *Nocumẽti*

Mangiandole appreſſo ſenza interuallo tempo, cibi di ottima ſoſtanza, e che ſiano :uni ſalati, & alcuni acetoſi. *Rimedio.*

Sono fredde nel primo grado, & humide :l ſecondo. *Gradi.*

Sono buone ne i tempi caldi per i gioua- , & per quei che ſono colerici, e ſono triſte r i vecchi, e per i flemmatici. *Tẽpi Età Compleſſioni.*

HISTORIE NATVRALI.

E Ceraſe poco, ò neſſun giouamento appor tano al corpo, perche ſono quaſi di neſſu-), ò almeno di cattiuo nutrimento. Quando no freſche, e mature, muouono il corpo, mà uando ſono ſecche, l'aſtringino: Si deuono eleg ere quelle che ſono dure, perche più difficil- ente ſi putreſanno: ſi deuono fuggire quelle he ſono inſipide, e molto acquoſe, dette volgar-

mente Acquaiole, e da Plinio Iuliane. Non si mangino per cibo, mà per rimedio di smorzare la sete, e l'ardore da chi si fatica ne' tempi caldi. Le Cerase furono dette Cerasia da Cerasunte città di Ponto, donde furono portate. Non furono mai in Roma, auanti che Lucullo vincesse Mitridate. Egli 680. anni dopò la fondatione di Roma, le portò di Ponto. In Egitto non hanno potuto mai conseruarsi, ne far frutto, con tutto che ci habbiano vsato grandissima diligenza. Le Visciole giouano, e sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardore dell'acolera, e tagliano la viscosità della flemma, e fanno venire appetito massime cotte con buona quantità di zuccaro sopra. Le Marasche sono più acetose di tutte l'altre, però cotte, e condite ne' vasi di vetro co'l zuccaro riescono migliori che crude.

ANNOTATIONE CXVIII.

L'Acqua stillata delle Cerase nere, & acetose, chiamate visciole, è salutifera à tutte le febbri, anco pestilentiali. Et se à quello, che sarà cascato di mal caduco, saranno messe in bocca quattro dramme, ò più, dell'acqua stillata delle dolci, nere, & fresche,

sche, subito respirarà, ne l'occuparà il
smo sin'al tempo ordinario dell'altro pa-
cismo, & lauandosi la bocca con dett'ac-
a, restituirà il parlare. L'oglio fatto del-
iime loro, vale alle pietre, & arena de're-
La gomma d'esse beuuta con vin bianco,
npe i calcoli, cosi delle reni, come della
ssica. Et dissoluta in aceto, sana i der-
, ò sian lichene, che vengono à i fan-
lli.

Delle More. Cap. CXIX.

Che siano negre, grosse, ben mature, non ccate da animali, e si colgano auanti il le-r del Sole. *Elettione.*

Leuano via tutte l'asprezze della gola, uano la sete, lubricano il corpo, smorzano colera, e fanno venire l'appetito. *Giouamē ti.*

Fanno dolori nello stomaco, e lo contur-ino, quando lo trouano ripieno di cattiui imori, e generano ancora ventosità. *Nocumē-ti.*

Si hanno da lauere co'l vino auanti che mangino, & appresso si mangiano alcune elle acerbe, & altri cibi che siano acetosi. *Rimedio.*

Le mature sono calde temperatamente, humide nel secondo grado, mà le acerbe *Gradi.*

Q 3 sono

sono fredde, e secche.

Tẽpi Età Comples-sioni. Sono buone ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici, e sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

SI prohibiscono le acerbe, perche come crude & indigeste generano molta ventosità: mà se si pigliano quelle, che sono dolci, e ben mature, sono assai grate allo stomaco, mà si hanno da mangiare auanti pasto, da quei però che non hanno humori corrotti nello stomaco. Poco nutriscono, e tengono lubrico il corpo, discendono presto dallo stomaco, ma tardi da gli intestini, e fanno anco calar presto gli altri cibi. Humettano assai, e bene si digeriscono da chi hà lo stomaco vacuo. Se si raffreddano con la neue, acquistano gran virtù di raffreddare, perche da se non si mescolano con cose fredde: l'acerbe stringono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' suoi sermoni alla Satira 4. lodò le More con queste parole: Ille salubres Aestates peraget qui nigris prandia moris Finiet, ante grauem quæ leger it arbore solem. *Questo frutto era prima bianco, mà dal sangue di Piramo, e Tisbe diuentò rosso. Quest'arbore perche non fiorisce*

se non

on passato il freddo, si chiama prudentissima Poeti.

ANNOTATIONE CXIX.

L Moro è di due spetie, nero, & bianco; Il nero si chiama da' Latini Morum celsi, quando si mangia, si deue mangiar auan- gli altri cibi, acciò che scendendo presto lla bocca del stomaco, facci via à gli altri i, che vengono doppo lui, perche mangia- doppo, subito si corrompe, & insieme con ò lui corrompe gli altri cibi. Perciò man- ındosi prima, & che sia maturo, viene à rgar il corpo, & al contrario, quādo è im- aturo, & secco, lo restringe, Onde si con- de vltimamente ne i flussi stomacali, & :lle dissenterie. Il bianco nō hà altra pro- ietà che si sappia, se non che egli è buono nutrire quei vermicelli, che fanno la seta. ›no ancor le more che nascono ne' roui del medema qualità delle sopradette, perche ımature, & acerbe restringono, onde se fa- ınno messe nel vino, lo faranno diuentar :eto forte, & mettendole nel medemo ace- ›, lo renderanno fortissimo. Oltra queste i è vn'altra sorte di more, chiamate ampo-

Tēpi Età Compleſsioni.

ſono fredde, e ſecche.

Sono buone ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che ſono colerici, e ſanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

SI prohibiſcono le acerbe, perche come crude & indigeſte generano molta ventoſità: mà ſe ſi pigliano quelle, che ſono dolci, e ben mature, ſono aßai grate allo ſtomaco, mà ſi hanno da mangiare auanti paſto, da quei però che non hanno humori corrotti nello ſtomaco. Poco nutriſcono, e tengono lubrico il corpo, diſcendono preſto dallo ſtomaco, ma tardi da gli inteſtini, e fanno anco calar preſto gli altri cibi. Humettano aſſai, e bene ſi digeriſcono da chi hà lo ſtomaco vacuo. Se ſi raffreddano con la neue, acquiſtano gran virtù di raffreddare, perche da ſe non ſi meſcolano con coſe fredde: l'acerbe ſtringono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' ſuoi ſermoni alla Satira 4. lodò le More con queſte parole: Ille ſalubres Aeſtates peraget qui nigris prandia moris Finiet, ante grauem quæ leger it arbore ſolem. *Queſto frutto era prima bianco, mà dal ſangue di Piramo, e Tisbe diuentò roßo. Queſt'arbore perche non fioriſce ſe non*

se non paßato il freddo, si chiama prudentissima da' Poeti.

ANNOTATIONE CXIX.

IL Moro è di due ſpetie, nero, & bianco; Il nero ſi chiama da' Latini Morum celſi, & quando ſi mangia, ſi deue mangiar auanti gli altri cibi, acciò che ſcendendo preſto dalla bocca del ſtomaco, facci via à gli altri cibi, che vengono doppo lui, perche mangiato doppo, ſubito ſi corrompe, & inſieme con eſſo lui corrompe gli altri cibi. Perciò mangiandoſi prima, & che ſia maturo, viene à purgar il corpo, & al contrario, quādo è immaturo, & ſecco, lo reſtringe, Onde ſi concede vltimamente ne i fluſſi ſtomacali, & nelle diſſenterie. Il bianco nō hà altra proprietà che ſi ſappia, ſe non che egli è buono à nutrire quei vermicelli, che fanno la ſeta. Sono ancor le more che naſcono ne' roui della medema qualità delle ſopradette, perche immature, & acerbe reſtringono, onde ſe ſaranno meſſe nel vino, lo faranno diuentar aceto forte, & mettendole nel medemo aceto, lo renderanno fortiſſimo. Oltra queſte vi è vn'altra ſorte di more, chiamate ampo-

melle, ò sian ampoe, quali nascono in gran quantità ne' monti, & l'arbor loro è domandato da' Latini *Rubus idæus*, che giouano à i diffetti dello stomaco beuendo il lor fior con acqua.

Delle Brugne. *Cap.* C X X.

Elettione. Che siano secondo la loro spetie ben mature, di scorza sottile, al gusto dolci, e che non siano aspre, nè astringenti, e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamẽti. Purgano la colera, smorzano il calore, rinfrescano, & humettano tutto il corpo, cauano la sete, e fanno venire appetito.

Nocumẽti. Nuocono à quei, che hanno lo stomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoso: Nuocono à i decrepiti, & à i flemmatici.

Rimedio. Mangiando appresso di quelle il zuccaro rosato, ouero l'aromatico rosato; mà de' cibi se gli mangiano appresso quei, che sono salati.

Gradi. Sono fredde nel principio del secondo grado, & humide nel fine del terzo.

Tẽpi Età Complessioni. Sono ottime ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici, & sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

LE Brugne sono molto lodate nelle febbri ardenti, perche leuano la sete, smorzano la furia, e l'ardore della colera, & la purgano per le parti inferiori. Si prohibiscono à quei, che hanno dolori colici, perche sono acquose, & ventose. Si vietano anco à i decrepiti, saluo se non gli beuono appresso vn buon vin vecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo stomaco. Le bianche hanno la scorza più dura, e però più tardi si digeriscono. Mà tutte generalmente indeboliscono, e rilassano lo stomaco. E perche danno al corpo poco, ò nessun nutrimento, però si deuono mãgiare auanti pasto, e mangiarci appresso cose di buona sostanza, e beuerci buon vino. Si lodano molto le Damaschine, così nominate da Damasco Città di Soria, laquale abbonda di perfettissime Brugne. Bisogna guardarsi dalle verdi, dure, acerbe, e pontiche perche nuocono in molti modi, mà s'vsino le dolci, e ben mature.

ANNOTATIONE CXX.

LE vere brugne, che si domandano damascene, non si trouano appresso di

noi,

noi,mà vengono portate da Soria à Venetia,& non hauendone noi, douemo in vece loro eleggere le migliori, che possiamo hauere,come le perdigone,& di quelle di Catalogna,ò altre. Leniscono il corpo cuocendole con zuccaro, & acqua, beuendo quel brodo auanti il pasto; Et si possono far solutiue da se,se l'arbore, qual le produce, sarà forato in doi ò trè luoghi, ma che vn buco sia distante dall'altro per vn palmo, poi si empia il bucco di scamonea, & si serri con creta, & si lasci così, produrrà le brugne solutiue,le già mature con arte, si potrà far come segue.Pigliar vna stagnata di vin biãco,farlo scaldare, poi hauer vna mezza libra di foglie di senna,due oncie di fior cordiali,legare ogni cosa in vna pezza,& quella metter nel sopradetto vino,nel qual aggiongerassi vna libra di brugne mature, & serrato il vaso, lasciarle per hore 24.in infusione,dippoi fatta l'espressione di quello, ch'è nella pezza, aggiongere vna libra di buon zuccaro, & lasciarle cuocer à fuoco lento. Di queste basta pigliarne dieci per volta la mattina à digiuno,oltra questo vi sono ancora le brugne saluatiche, le quali al gusto son molto aspre, & constrettiue, onde l'acqua stillata de' fiori,gioua à i flussi, de gl'oc-

chi.

chi. I frutti auanti che si maturiuo messi nel la botte del vino, mescolando, racconciano il vin guasto.

Dell' Armognaghe. Cap. CXXI.

Che siano grosse, ben colorite, molto mature, con il nocciuolo dolce, e che dall'osso facilmente si distacchino, e siano dolcissime al gusto. *Elettione.*

Leuano la sete, risuegliano l'appetito; fanno vrinare, il loro nocciuolo ammazza i vermi, e l'infusione fatta con le secche gioua alle febbri acute. *Giouamẽti.*

Gonfiano lo stomaco, subito si corrompono, e riempiono il sangue di molta acquosità, & humidità, e lo dispongono à corrottione. *Nocumẽ.*

Mangiandoci appresso anisi, ò cibi cõditi con sale, ò con spetie, ò cascio vecchio, & beuendoci appresso vn buon vino vecchio odorifero. *Rimedio.*

Sono fredde, & humide nel secõdo grado. *Gradi.*

Sono buone nel fine di Maggio, e nel primo di Giugno, per i giouani, e per quei che sono di colerica, e sanguigna complessione, e che hanno lo stomaco gagliardo. *Tẽpi Età Complessioni*

HI-

HISTORIE NATVRALI.

LE Armogmaghe furono così dette, perche furono portate d'Armenia: sono chiamate da' Greci Bericocia, & da' Latini Precocia, la qual voce vuol significare Primaticcio, che in vero sono de i primi frutti, che compariscono al fine della Primauera. A Roma si chiamano Grisemole, & albricocche, in Toscana Baçocche, e Mognaghe; & in Hispagna Albriquoquas, & Alberges. Galeno al 2. libro della facoltà de gli alimenti disse, che questi frutti erano migliori delli persichi, & che non si corrompeuano così presto, come fanno quelli. Il che in tutto, e per tutto è contrario all'esperienza, & alla ragione: onde bisogna dire che il testo sia corrotto, ò ch'egli haueße guasto à fatto il gusto, poiche queste si vede, che rilaßano lo stomaco, & i Persichi lo racconciano. l'Armognaghe subito si conuertono in colera, non danno nutrimento, sono di pessima sostanza, si putrefanno velocemente, riempono il sangue di molta humidità, lo dispõgono à corruttione generano febbri pestilentiali, e fanno flemma großa, e viscosa nel fegato, e nella milza. Il loro oglio gioua aßai all'hemorroide infiãmate, & à tutte le infiammaggioni

AN-

ANNOTATIONE CXXI.

SOno l'Armognaghe molto più corrottibili nello stomaco, che i Persichi, però si debbono mangiar'auanti il cibo, acciò che facilmente discendino, & conduchino seco gli altri cibi, beuendoui sopra vn poco di vino. Si fà vn'oglio de i lor fiori, che è tanto eccellente, che ongendosi con esso i polsi, le tempie, & il filo della schiena innanzi l'eccesso della febbre, fà mirabile giouamento al patiente, & si fà in tal maniera. Cioè, si mettono i fiori dell'Armognaghe dentro vn vaso di terra, ben turato, dippoi si lascia questo vaso per alcun tempo sotto terra, ò dentro di vn lettame, & poi si premeranno i fiori, che renderanno vn'oglio mirabile. Et dell'anime loro si fà parimente vn'oglio, che leua il dolore causato dalle morroide infiammate, & acqueta il dolor dell'orecchie, & gioua à gl'impedimenti della lingua.

De' Meloni. Cap. CXXII.

Che siano di odore, e di sapore esquisiti, al gusto sommamente grati, che siano *Elettione.*

freschi,

freschi, e che siano maturi, ne ci sia altro giudice, che il gusto.

Giouamēti. Rinfrescano notabilmēte, nettano il corpo, prouocano l'vrina, e chi ne mangia assai, si assicura dalla pietra, e renella: cauano la sete, e prouocano l'appetito.

Nocumēti. Fanno ventosità, e dolori nel ventre, e però quei, che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere: e così quelli, che hanno la milza grossa.

Rimedio. Mangiando seco il cascio vecchio, e cose salate, e beuendoci appresso ottimo vino, e mangiando poi altri cibi, de' quali ne siano alcuni acetosi.

Gradi. Sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.

Tēpi Età Complessioni. Sono buoni ne i tempi caldi, & ardenti, buoni per ogni età, eccetto che per i vecchi, e nuocono à i flemmatici, & à i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

De' Meloni alcuni sono longhi, e si chiamano Melopeponi, & alcuni rotondi, e si dicono Peponi, ò Meloni. De' primi si mangia quella sostanza intima, che contiene i semi, mà

mà in questi vltimi gli huomini se n'astenghino di mangiarla. Questi non sono così buoni come i primi, perche il loro grosso, e viscoso nuotando nella superficie, si và spartendo intorno à i latti, mà il liquore de' longhi scorrendo perde la viscosità. Si conosce che i Meloni sono astersiui, perche i corpi sordidi fricati co'l Melone perdono la bruttezza. Non si deuono mangiare se non à stomaco voto, perche essendo di facil conuersione, subito si mutano in quell'humore, che trouano nello stomaco. Appresso si hanno da mangiare cibi di ottima sostanza. In Greco si dice questo frutto Pepon, che vuol dire in nostra lingua maturo. Spartiano lodaua più de gl'altri Meloni quelli d'Ostia, forsi che à quei tempi erano in prezzo.

ANNOTATIONE CXXII.

NOn raccontarò di quante sorte di Meloni si trouino, perche vè ne sono di più specie, cioè alcuni femine, chiamati Peponi, che sono più longhi, altri chiamati turchini, che hanno la scorza molto verde, tirante su'l nero, Altri hanno la forma del codogno, & si chiamano Meloni, & questi hanno manco humidità. Altri sono chiamati

ti cedriuoli, così detti, perche hanno il color del cedro. Altri si chiamano peponi d'inuerno, che non sono così grossi, come li peponi communi. Dirò solamente, che non è poco da marauigliarsi di molti che nascendo da vna medesima pianta, si vede, ch'alcuni riescono di tutta bontà, & altri di tutta dissipidezza, però vi vuol'esser' vsata gran diligenza nel conoscere i buoni, & danno segno d'esser buoni quelli, che sono più graui, che hanno grosso picciuolo, & che'l luogo, di doue egli si stacca, sia grande, & tondo; che siano longhetti; che sbattuti, non sonino; ch'habbino la scorza scabrosa, ch'habbino le fette pari, & profonde, che non gialdeggino di fuori, & che non cedan spremuti co'l dito grosso della mano. Et in somma ch'habbino le qualità, che in questi versi si contengono.

Martine ad nostras mensas, qui prouidus affers
Ex omni fructu, emptaq; poma foro.
Elige monstrantem tibi talia signa peponem,
Vt non porcelli digna sit esca tui.
Et prius oblongæ sit quaque ex parte figuræ.
Aspera per totum scabraq; terga gerat.
Sit paribus Zonis signis distinctus, & altis,
Cui non per senium sit color ipse croci.

Sit

Sit grauis vt saxum, durus, nec pollice cedens,
Appositus naso cinnama odore ferat.
Non sonet ambabus manibus iactatus in auras,
Ostendatq; animas nulla fenestra suas.
Pes vbi iam fuerat circũ extendatur in amplũ,
Sit mitis, placidus circulus ipse pedis.
Qui si talis erit, per te laudatus abibis,
Sin effringetur per caput ille tuum.

Assicurano i Medici, che'l seme tanto de' meloni, quanto de' peponi coperto di zuccaro, ò senza zuccaro; è supremo rimedio per far vrinare, mitigare il calor delle reni, & minuir i calcoli. Si suol communemente, appresso i meloni bere di buon vino, essendo regola vniuersale, che il buono vino, & grosso, per essere caldo, sia medicina del melone, qual'è freddo. Il contrario scriue Auicenna nella terza fen. del primo libro al cap. 8. oue dice. *Super cibum mali chymi bibere vinum dum comeditur, est malum, quoniam facit malum chymum in extrema corporis penetrare, & similiter super fructus, & propriè melones.* Volendo inferire, che'l vino per essere sottile, qual penetra presto nelle vene, condurrà seco il melone ancora crudo, & causarà opilationi, generando colere grosse, & flemma.

Al che rispondendo, dico, che s'appresso i meloni si mangerà cibo solido, come carne, ò formaggio, sarà assai meglio, che dopò loro: & in questo fanno bene i Lombardi, i quali communemente mangiano il melone con formaggio piacentino, Mà poi che l'vsanza, è introdotta di bere dopò loro, & bere vino puro, dico, che ò veramente si beue per sete, & all'hora ogni vino è buono, ò si beue per correggere la malignità del melone, & vi si conuiene vn vino puro, & potente, ò veramente si beue per dare nutrimento al corpo, & in questo caso non si deue bere, che prima non si mangi altro cibo dopò loro. Adoprano ancora volentieri i meloni le donne che vogliono mantenersi belle, componendo vn'acqua in questo modo.

Pigliano meloni, radici di *b*rionia, di Aro, quanto loro piace, le quali tagliano minutamente, & aggiontoui del succo di limoni ben maturi, pongono iu vn lambicco di vetro, & dopò vi mettono tanto latte di capra, quanto basti à coprir, & macerar le predette cose, & sopr auanzi quattro dita il tutto, le quali macerate, fanno distillare, & ne riesce acqua delicatissima per la faccia.

De'

De' Fichi. Cap. CXXIII.

Prima i bianchi, secondo i rossi, & vltimamente i negri, perche quei che hanno la scorza più sottile, sono più digestibili, mà tutti senza scorza, mondi, netti, & maturi. *Elettione.*

Nutriscono ottimamente, purgano le reni dalla renella, preseruano dal veneno, e nutriscono più de gl'altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto. *Giouamẽti.*

Generano ventosità quando se ne mangiano molti: e però offendono il stomaco à quei, che patiscono dolori colici, e che sono pieni di crudità. *Nocumẽti*

Mangiandoci appresso granati, ò aranci acetosi, ouero altri cibi, che siano conditi con l'aceto. *Rimedio.*

Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo. *Gradi.*

Sono buoni in tutti i tempi massime nell'Autunno. A tutte l'età eccetto à vecchi, & à tutte le complessioni, mà che siano ben maturi. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Fichi non nutriscono quanto i grani, e la carne, mà più de gli altri frutti, e più presto. Quando incominciano à maturare, mostrano il latte, quando sono maturi il frumento, e quando sono maturissimi il mele. Sono composti di seme, scorza, e carne. Il seme non nutrisce, anzi è di natura di pietra, la scorza è dura da digerirsi, mà la carne nutrisce assai. Appresso loro si beue l'acqua fresca, perche sono caldi, sì come appresso i frutti freddi si beue il vino. Ingrassano, leuano il mal colore giouano al coito, e quando sono à fatto maturi sono ancora del tutto senza pericolo, I secchi giouano alla tosse, e perche sono glutinosi, si mangiano con le noci, o con le amandole, che così si fanno più aperitiui, e più sani. Purgano le reni, che sono sane, e non quelle che sono vlcerate dalla viscosità, mà sono alquanto ventosi. Sono caldi nel secondo grado, e secchi nel mezzo del primo, à molti prouocano il sudore, & generano pidocchi. Questo arbore per la poca radice presto inuecchia, & il suo frutto non hà nessuno odore.

ANNO-

ANNOTATIONE CXXIII.

VVol'il Pisanelli, che dopò i fichi si debba beuere dell'acqua, dicendo, che per essere il fico caldo, l'acqua fredda viene à contemperare la calidità loro, & per la sua grauezza, li fà presto discendere à basso, seguendo il commun parere. Il cotrario dice Hippocrate nel secondo libro de Dieta, oue scriue. *Est, & ficus cum cibis bona, & & meracum vinum ab ipsa*. Altri vogliono, che si beua acqua calda, per essere più astersiua della fredda, farà maggiore astersione nello stomaco, & nelle parti interiori; Come esteriormente vedemo, che più asterge le mani la calda, che la fredda. Così per la sua astersione, sarà causa, ch'i fichi non si reteneranno longamente nel stomaco. Aristotile ne' suoi problemi, al prob. 8. della 22. sessione, scriue, che dopò i fichi, ò verò si beue acqua fredda, per stegner l'ebolitione, che si fà nel stomaco del nostro calore naturale, ò vero si beue vino puro, accio che il vino, per il suo calore, smorzi il calore del fico: si come vn gran fuoco suol smorzar vn piccolo. Mà lasciando tutte queste opinio-

ni, lodarei, che non si beuesse ne acqua, ne vino dopò i fichi, ne dopò altri frutti humidi: mà si mangiasse qualche cibo solido, come pane, carne, formaggio, & poi beuer vino, & così si conseruarà più la sanità. Sogliono i fichi scacciar le superfluità, che sono nelle parte profondi del corpo alle esteriori della cute, & perciò generano pedocchi, rogna, sudori, & altre sordezze. Scriue il Sauonarola, che al suo tempo in Padoa vn garzone trouando vn baril di fichi di suo padrone, ne mangiò 40 libre, & poi si morì Ethico.

Si legge, che'l fico hà in se questa virtù occulta, ch'essendoui qualche giouenco sfrenato, che non possa domarsi, legato ad vn fico, subito s'adomestica, & perde la sua fierezza saluatica. Più leggesi, ch'attacata la carne dura di qual si voglia animale ad vn ramo di fico, subito la intenerisce, & i cucchiari fatti del legno del fico, fanno cuocer più presto la carne; sendo, che dal fico esce vn vapor vehemente, che dissecca, & digerisce la durezza d'ogni sorte d'animale Il fico cotto con hisoppo guarisce la tosse vecchia, & corregge i diffetti del polmone, & trà l'altre virtù del fico (che sono pur assai) i fichi abbrusciati, & ridotti in poluere, mescolati con vn pochetto di cera, fanno vn vnguen-

to

to stupendo, per guarir' i pettignoni, ò mule à i calcagni.

Il latte del fico beuuto insieme con amandole trite, solue il corpo, & apre l'opilationi della matrice, & messo nell'orecchia con succo di senappe, leua il ciuffolo d'essa.

Dell'Vua. Cap. CXXIIII.

Che sia matura, bianca, dolce, e di scorza sottile, perche passa più presto, e genera manco ventosità. *Elettione.*

Nutrisce ottimamente, fà ingrassare presto, rinfresca il fegato infiammato, & prouoca l'vrina, & accresce il coito. *Giouamēti.*

Apporta sete, fà ventosità, conturba il ventre, genera dolori colici quando se ne mangia assai, e fà gonfiare, & dolere la milza. *Nocumēti*

Mangiandoci appresso alcuna cosa granati, o aranci, ò altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi. *Rimedio.*

E' calda nel primo grado, humida nel secondo; mà temperatamente senza eccesso. *Gradi.*

Tēpi Età

E buona nell'Autunno, e nel Verno, e se si mangia con misura, e modo; gioua à tutte *Complessioni.*

le complessioni, & età, eccetto che à i vecchi; perche accresce lor' il catarro.

HISTORIE NATVRALI.

SI deue guardar l'huomo d'inghiottire la scorza, & i granelli, che sono dentro l'vua, perche impediscono la digestione, e tardano il descendere de gli escrementi. Non si ci beua appresso acqua che sia con neue, pche genera dolori colici. L'vua biãca, si loda più dell'anegra, perche è più penetrabile; e se per alcuni giorni starà colta, & appesa; perderà la ventosità, e diuerrà migliore. Quanto ella è più matura, è anco di minor nutrimento. Che l'vua nutrisca, ne fanno fede i guardiani delle vigne, che per vn pezzo non mangiano altri cibi: ella gioua ancora al petto, & al polmone. L'vua passa dolce ingrassa il fegato, ch'è sano, mà nuoce à quello ch'è duro, e così alla milza: gioua allo stomaco, & à i dolori de gli intestini, alle Reni, & alla vessica, apre l'opilatione, e nutrisce assai. Quella che hà dell'acerbo nutrisce meno, e stringe il corpo. Quella che non hà granelli, è migliore dell'altre, & ottima per il petto, e per la tosse.

AN-

ANNOTATIONE CXXIIII.

PLatone nell'ottauo libro delle sue leggi dice, che quelli, che rubbaranno l'vue, & fichi generosi, debbano essere manco puniti de gli altri. Il che Atheneo disputa qual sia la causa di questo; & che intenda per l'vue generose, al qual direi, che intendè l'vue prime à maturare, come sono le nostre lughenghe, & i primi fichi, de' quali Ouidio nel secondo de remedio Amoris, dice.

Est tibi rure bono generosæ fertilis vuæ
Vinea, ne nascens vua sit vsta time.

Et perche non erano bnone à fare vini, per ciò Platone manco puniua chi le rubbaua, che l'altre. Scriuono i naturali, che se quando si potano le viti, si vnge la falcetta di sangue di becco, ò vero se quando sarà stata amolata, si fregarà con il cuoio del Castore, ch'i germini, che buttarà, non saranno guasti da' bruchi, ne da altri animali.

Nuocono alle viti il lauro, & i cauoli, atteso, ch'ella li odia grandemente, Et per questo vn buono vignaiuolo non pianterà mai di queste cose nella vigna. Si legge appresso

à i Medici, che l'vue auſtere confortano più lo ſtomaco che le dolci, & ſono più ſtitiche, & meno humettanti. Ma le dolci ſono più lenitiue, & frà loro le biãche, & mature mouono il corpo, che le negre.

Dell'Vua paſſula. Cap. Et

ANNOTATIONE CXXV.

HA l'Vua paſſula virtù di cuocer le crudità de gli humori, & vincer le malignità loro, & impedir le putrefattioni. Oltra di ciò poſſiede vna proprietà particolare, per giouar'à i diffetti del petto, del polmone, & del fegato, maſſime ſe ſi mangia ſenza grane, come s'uſa a' tempi noſtri quella di Corintho, qual naſce ſenza eſſe, della quale (lauata prima con vino bianco,) & preſone due, ò tre oncie la mattina à digiuno, muoue il corpo, & lo purga, & volendola fàr più ſolutiua: ſi potrà far bollir con foglie di ſenna, alquanto di rehobarbaro, & zuccaro, & cinnamomo, riducendola in elettuario, del qual ſe ne potrà torre ogni mattina vn cucchiaro. S'è prouato per eſperienza, che i figliuoli, che

che mangiano la mattina à digiuno l'vua passula senza altro cibo, si mantengono netti da' vermi, perche li fà crepare.

De' Persichi. Cap. CXXVI.

Che siano odoriferi, ben coloriti, ben maturi, e che da gli ossi facilmente si distachino: e siano anco d'ottimo sapore. *Elettione.*

Fanno mirabil resistenza al fetor del fiato, che vien dallo stomaco, l'odor loro è contra le passion del cuore, e le foglie trite poste sopra l'vmbilico, ammazzano i vermi. *Giouamēti.*

Generano humori, che subito si corrompono, per esser di natura molle, acquosa, & generano ancora ventosità. *Nocumēti.*

Beuendoci appresso vn vin buono odorifero, & aromatico, essendosi mangiate à stomaco vuoto. *Rimedio.*

Sono freddi nel primo grado, & humidi nel terzo. *Gradi.*

Sono buoni nell'estate per i giouani, e per i colerici, sanguigni: mà tristi per i vecchi, e per i flemmatici, e per chi hà lo stomaco debole. *Tēpi, Età Complessioni.*

AN-

HISTORIE NATVRALI.

I Persichi, che sono teneri, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono, mà quelli, che stanno à gl'ossi congiutinati, sono duri, & di tarda digestione. I maturi generano appetito se si mangiano in principio, & in nessun modo si hanno da mangiare nell'ultimo del pasto. Appresso i Persichi bisogna beuere un vino buono, che sia vecchio, & odorifero. Onde non lasciarò di auuertire, che'l vino, nel quale i Persichi sono stati infusi, non si fà cattiuo, perche habbia tirato à se il veleno delli persichi, come il volgo si crede: mà diuenta tristo, perche i persichi per esser spongosi, e porrosi, hanno tirato à se lo spirito, e l'anima del vino: e però egli resta fuanito, e senza virtù. I persichi hebbero questo nome dalla regione di Persia, donde furono portati: e sono da gl'Antichi detti dolci, e maturi. Molti lodano i duracini, che non si staccano, perche sono saporiti, & hanno del cotognino: mà questi si deuono mangiare doppo pasto.

ANNOTATIONE CXXVI.

SOn buoni i Persichi al stomaco,& lubricano il ventre, purche si mangiano auãti pasto il cibo, massime quelli, che sono di carne molle, perche quelli,che si domandano duraci, si possono mangiar dopò, infusi però nel vino, Onde dice il verso.

Petre quid est Pesca ? cum vino nobilis esca.

E ancor rimedio alla putrefattione loro l'anime de' lor nocciuoli mangiate appresso, Onde si dice in prouerbio.

Malũ,quod implicuit persicũ,nucleus explicat

Si condiscono i fiori de' Persichi con zuccaro,quali soluon'il ventre,& cõferiscono al stomaco. Si fà parimente d'essi fiori vn'olio, ch'è dell'istessa facultà,come habbiam detto esser quello de' fiori d'armognaghe. Et dell'anime loro si cõpone vn'acqua,la qual beuuta al peso di quattr'oncie,prouoca l'vrina,& scaccia le pietre dalle reni, & dalla vessica, pigliando cinquanta di quell'anime di persichi,& cẽto di qlle di cerase, vn pugno di fiori di Sãbuco,e mettendosi con tre libre di buon vin bianco, ò sia maluagia in vna pignata nuoua ben coperta,& sepolte nel letame caldo per dieci giorni,si distillino poi in lambico di vetro.

Delle Melle, ò sian Pomi. Cap. CXXVII.

Elettione. Che sian dolci, grosse, colorite, e sopra tutto ben mature. Le Appie tengono la prima lode, e la seconda le Rose.

Giouamẽti. Confortano notabilmente il cuore, cauano la sete, & allargando il petto; maturano il catarro, fanno sputare, e sanano la tosse.

Nocumẽ. Nuocono à quei, che hanno lo stomaco debole, e che patiscono dolori di nerui, massime se si mangiano crude, & in molta quantità.

Rimedio. Diuentano migliori quando si cuocono, e poi si mangiano con molto zuccaro sopra, e con anisi confetti, ouero mangiandoci appresso zuccaro rosato.

Gradi. Le dolci sono caldi nel primo grado, & humide temperatamente: mà le acetose, e le pontiche sono fredde, e secche.

Tẽpi. Età Complessioni. Sono buone l'Autunno, e il Verno per i giouani, e per quei che sono colerici, & ch'hanno buon stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

SOtto il nome di Mele, si comprendono molte, e differenti spetie: le dolci, le acerbe, e le insipide, le quali tutte sono di natura, e di qualità diuerse: mà secondo le loro facoltà, si deuono vsare differentemente: percioche le dolci si vsaranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo sputo, le acerbe per stringere il corpo, e le insipide, ò (come si dice) le sciocche si lasciaranno da parte, come à fatto inutili. Le appie confortano il cuore, aromatizzano lo stomaco, migliorano la digestione, rallegrano l'animo, e leuano la sincope, e dalla somiglianza del sapore, furono dette da Dioscoride Melimele. Sono nel secondo luogo di bontà le Mele roße, dette da Dioscoride Epirotiche, ouero Orbiculate. Quelle che si conseruano l'inuerno sono più gio uenoli perche depongono la ventosità, e si fanno più saporite. Le mele non si hanno da mangiare auanti, che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissimo nutrimento. Le mele agre, & acetose generano flemma aßai, e fanno perdere la memoria: le dolci si mangiano prima, e poi, secondo l'intentione.

AN-

ANNOTATIONE CXXVII.

SI legge vna gran virtù del pomo dolce à guarir la pleureśia, & ſi acconcia in queſto modo. Cioè, nettaſi dalli ſuoi accini, & in luogo di quelli empiaſi d'incenſo fino, poi coperto, & turato co'l ſuo iſteſſo coperchio, cuocaſi ſotto le ceneri calde, ſenza abbruſciarlo, & ſi doni à mangiare al patiente. Apporta ancor rimedio à quelli ch'hanno il detto male di coſta, cotto ſotto la cenere, meſcolato con ſucco di regolitia, amido, & zuccaro, dandole due volte il giorno, due hore auanti il cibo.

De' Peri. Cap. CXXVIII.

Elettione. Dolci, e ben maturi. 1. i moſcatelli. 2. i ghiacciuoli. 3. i Bergamoti. 4. i Buonchriſtiani. 5. i carauelli: l'vltimi ſono quelli, che ſi conſeruono l'inuerno per cuocere.

Giouamēti. Sono grati al guſto, riſuegliano l'appetito, danno forza à i ſtomachi deboli, è fanno diſcendere più preſto gli eſcrementi à baſſo.

Nuo-

Nuocono à quei, che patiscono dolori colici, perche generano sangue freddo, e ventoso; fanno ancora gran danno à quei, che li mangiano auanti pasto. *Nocumenti.*

Mangiandoli dopò tutti gl'altri cibi, ò ben maturi, ò cotti con molto zuccaro sopra e beuendogli appresso vn buon vino odorifero. *Rimedio.*

Sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. *Gradi.*

Sono buoni nell'Autunno, e nell'Inuerno, à tutte l'età, e complessioni conferiscono eccetto che a'vecchi, & à flemmatici. *Tépi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

SONO quasi infinite le spetie de' Peri: percioche gli antichi haueuano i Crustumini, i Falerni, i Superbi, & i Decumani, i Pompeiani, i Liceriani, i Fauoniani, i Tiberiani; & altri innumerabili; e noi hauemo oltra i nominati: i Ciampollini, i Papali, i Durelli, i Zuccai, i Vernareccij, i Gentili, i Spinosi, & altri i quali non sono tutti di vna natura, se ben tutti sono astringenti: Si hanno da fuggire i seluaggij, e tutti gli acerbi, e Pontichi, perche nuocono à i nerui.

Non si mangiano in principio, mà dopò tutti gli altri cibi: Quelli che sono insipidi, sono di pessima qualità. I granelli, che stanno dentro i vermi, e preseruano dalla putredine. Non lasciarò di dire, che questo nome Bergomot viene di Turchia, oue Bergh significa Signore, e Mot vuol dir Pero: quasi che questo il Signore de' Peri, ouero ch'egli sia Pero da Signore. L'Arbore fù nominato Pyrus *perche và sempre in alto, facendosi più acuto in forma di Piramide. I seluaggi tardi si maturano.*

ANNOTATIONE CXXVIII.

L'VSO del mangiar spesso i granelli del pero, oltra l'altre sue virtù, fà questa operatione, che gioua mirabilmente à quei, che patiscono di polmone, & à discaricar il stomaco à chi hauesse mangiato gran quantità di fongi, poscia che'l pero, & suoi granelli per la lor grauezza, & succo astringente, fan discender i fonghi mangiati, al fondo dello stomaco: Et per questa causa, quando si cuocono i fongi, vi si vuol metter del pero, ò vero delle sue foglie, acciò si venga à correggeril lor nocumento.

De

De' Codogni. Cap. CXXIX.

Quelli, che propriamente si dicono mele cotogne, che sono picciole, piatte, compartite in fette, gialle, lanpignose, e più odorate dell'altre; e che siano ben mature. *Eletione.*

Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la bocca dello stomaco, stagnano i flussi, e racconciano i stomaci rilassati, se si mangiano dopò pasto. *Giouamēti.*

Nuocono à i nerui se si mangino crude, & auanti pasto in troppa quantità, & à molti fanno risuegliare i dolori colici, quando nō sono ben mature. *Nocumēti.*

Cuocēdosi bene nel mele, ouero dopò che sono cotte, mettendoci sopra molto zuccaro, muschio, ouero facendosene la cotognata. *Rimedio.*

Sono fredde nel fine del primo grado, e secche nel principio del secondo. *Gradi.*

Sono buone nell'Autunno, e nell'Inuerno per tutte le età, e per tutte le complessioni, ben cotte, e mangiate in conueniente quantità. *Tēpi, Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

SONO tre ſpetie di Cotogne, la prima è quella, che ſi chiama propriamente Mele Cotogne, che ſono le migliori, la ſeconda ſono quelle, che volgarmente ſi dicono Pere cotogne: le prime ſi chiamano da' Greci Cydonia, perche furono portate in Italia da Cidone caſtello di Candia; le ſeconde ſono dette da Dioſcoride, e da Galeno ſtruthie, che ſono molto ſimili alle Pere: le terze ſi dicono baſtarde, perche naſcono da gli inneſti fatti dall'vna ſpecie ſopra l'altra. l'odore delle Cotogne gioua à tutte le paſſioni del cuore, & è cõtra l'imbriachezza Mangiate auanti cibo ſtringono il corpo, e dopò il cibo lo rilaſſano. Mangiate crude fanno dolor pungitiuo nel ventre; e però ſi hanno da mangiar cotte, e non crude. Le Cotogne ſe bene ſtringono il corpo; nondimeno per accidente prouocano l'vrina, fermano il vomito, & tengono à baſſo i vapori, che non vadino al capo. Le Cotognate che ſi fanno co'l zuccaro e muſchio diminuiſcono l'humor melanconico. Al tempo di Galeno ſi portauano di Soria, e d'Iberia le cotognate à Roma.

ANNOTATIONE CXXIX.

E COSA marauigliosa quella, che si dice de' Codogni, che s'vna donna grauida, ne mangia, partorirà il figliuolo di buon'intelletto, & prudente. Scriuono parimente, che la radice del Codogno attaccata al collo di chi patisce di scrofole, le guarisce, mà bisogna prima, che segni la terra à torno con la man stanca, & dica perche, & per cui si facci questo. Il medemo si dice del gozzo.

Il seme del Codogno messo con acqua rosata, & oglio rosato, gioua à saldar le piaghe delle gambe infiãmate. È noto ad ogni vno, come l'odor del proprio Codogno è cõtrario ad ogni veneno, & fà buon fiato: la onde il buon Solone commandaua alle donne maritate, che non andassero à dormir cõ i lor mariti, che prima non hauessero mangiato del Codogno; ilqual oltra le predette qualità, hà ancor virtù di confortar il stomaco, & fermar il flusso del corpo; Perciò ancor, ch'io habbi detto Solone cõmandar alle donne, che ne mãgino, auertischino d'astenersene, quando elle sono vicine al parto.

Delle Granate. Cap. CXXX.

Elettione. Le dolci che siano grosse, cō i grani grossi, ben mature, e che siano facili à scorticare: e le acetose, che habbino assai succo.

Giouamēti. Le dolci giouano allo stomaco, al petto, & alla tosse: & accrescono il coito, e l'acetose giouano al fegato caldo & alle febbri.

Nocumēti. Le dolci generano ventosità, è calidità, e però si prohibiscono nelle febbri. Le Acetose sono nemiche al petto, & offendono i denti, e le gengiue.

Rimedio. L'vna specie curarà il nocumento fatto dall'altra: & però si mangino i granelli dell'vna, e dell'altra mescolati insieme.

Gradi. Le dolci sono calde, & humide temperatamente. E le acetose sono fredde di sottil stitticità nel secondo grado.

Tēpi Età. Cōplessioni. Le dolci sono buone l'Inuerno per tutti, e l'acetose la state per i corpi colerici, e per i giouani, mà sono nemiche a' vecchi, perche gli stringono il petto.

HISTORIE NATVRALI.

LE Granate hanno hauuto il nome dalla moltitudine de' grani, che producono, e non dal regno di Granata in Spagna, come molti si credono; anzi quel regno per eßer di questi frutti fertilissimo, hà tolto da queste il nome, e l'impresa, che per sua insegna particolar fà vn pomo granato. Sono di tre spetie dolci, forti, e vinose. Le vinose sono quelle che volgarmente si chiamano Agrodolci, ò di mezzo sapore, e da alcuni sono dette schiaue, e in Toscana Vaiane. Le forti si fanno diuentar dolci, mettendo loro alle radici letame porcino, ouero humano con vrina riserbata di molti giorni. Le acetose si danno à caldi, e colerici per la 2. mensa. perche smorzano la colera gagliardamente; & il loro vino non lascia, che le superfluità corrano alle viscere: tutti i granelli, dopò ben succhiati, si deuono sputar fuori. A gli infermi si danno l'Acetose, perche non lasciano salire i vapori al capo: le dolci giouano à i freddi, e l'acetose à i caldi. Le Acetose stringono i corpi de' sani, mà non quei de gli amalati, secondo che riferisce Paolo Egineta. In Salerno sono tutte grandissime, mà à Tiuoli ce n'è molto mag-

to maggior copia. Tre fiori di Melagrane picciuoli, mangiati, non lasciano per tutto quell'anno patire nessuna malatia d'occhi.

ANNOTATIONE CXXX.

IL Ramo del Granato hà virtù di cacciar via gli animali venenosi, & di quì auiene, che gli antichi soleuano metter di sopra, & di sotto i lor letti rami de' Granati. I fior de' Granati detti Balausti messi in vna ampolla al Sole con oglio d'oliua, & adoprando di tal oglio, per leuar i segni delle varole, & d'altre cicatrici, le manda via del tutto. Et delli predetti fiori de' Granati si fà vna conserua con zuccaro: come si fà la conserua di rose, qual'hà gran virtù di ristringere il flusso bianco alle donne, pigliandone ogni mattina à digiuno sin'alla quantità di vna castagna, così perseuerando qualche giorni.

Auicenna nella terza regola del quarto libro dice, che à guarir il carbonchio, si deuono pigliar Granati agri, i quali s'infonderanno tre, ò quattro volte nell'aceto, sin'à tanto, che siano ben humidi, dippoi si pestino, & posti sopra qualche panno, si met-

tino

tino ſopra il carbonchio, tanto nel principio del male, quanto in augumento, perche ſono buoni in ogni tempo, & del tutto ſtirpano il carbonchio: Le nocciuole de' Granati agri, peſte al peſo d'vn'oncia, & date con vna dramma d'incenſo peſto al peſo di due dramme à bere ogni mattina con acqua roſa alle donne, che patiſcono fluſſi bianchi, li guariſce facilmente.

Delle Sorbe. *Cap.* CXXXI.

Che ſiano groſſe, odorifere, ben mature, ſenza corruttione: e che per qualche tempo ſiano ſtate appeſe, ò conſeruate nella paglia. *Elettione.*

Mangiandoſi auanti paſto ſtagnano il fluſſo, ſtringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato quando ſi mangiano dopò paſto. *Giouamenti.*

Tardano alquanto la digeſtione, aggrauano lo ſtomaco à chi ne mangia molte, e generano humori groſſi. *Nocumenti.*

Mangiandoſi appreſſo di quelle il fauo, ò come volgarmente ſi dice la Breſca del Mele. *Rimedio.*

Sono fredde nel primo grado, & ſecche *Gradi.*

nel

nel terzo.

Tēpi Età Compless- sioni. Sono buone l'Autunno, e l'Inuerno per quei, che sono calidi è giouani, pur che ne mangino poche.

HISTORIE NATVRALI.

LE Sorbe cosi domestiche, come seluaggie, sono tutte riposte tra i medicamenti costrettiui; e però loda Galeno, che non s'adoprino per nutrimento, poi che ne danno poco, grosso, e melanconico: mà si bene per medicamento, doue bisogna gagliardamente astrengere. Le Sorbe sanano il souerchio vomito, e confortano lo stomaco, quando si mangiano in poca quantità, fanno vn perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni flusso. Si hanno da mangiare dopò pasto, e non auanti, come anco tutte le cose, che stringono, mà in poca quantità, perche impedirebbero la digestione. Mà se alcuno hauesse intentione di ristringere il corpo, potrà vsarle auanti pasto.

ANNOTATIONE CXXXI.

DELLE Sorbe non occorre scriuerne di più, che n'hà scritto il Pisanelli, poiche

poiche non è di grand'vso il detto frutto, ne si leggono gran virtù di quello, saluo quanto esso hà scritto, che tutto si contiene in questo verso.

Sorba sumus molles nimium durantia ventres.

Vn legno di sorbe posto nel vino, lo fà diuentar aceto, & se è posto nell'aceto, lo rende assai più forte.

Delle Nespole. Cap. C X X X I I.

Che siano grosse, che habbiano assai polpa, e gli ossi piccioli, che siano ben maturate, ò nella paglia, ò attaccate all'aria. *Elettione.*

Preseruano dalla imbriacchezza, stagnano il flusso, sono aggradeuoli allo stomaco, & particolarmente fermano il vomito. *Giouamēti.*

Tardi si digeriscono, & esse impediscono la digestione delle altre cose: & mangiandone molto, aggrauano lo stomaco. *Nocumēti.*

Mangiandoci appresso i Penidij, ò verò il Zuccaro violato, ò verò il zuccaro caldo, ò vero la Regolitia, ò altre cose pettorali. *Rimedio.*

Sono fredde, e secche nel primo grado. *Gradi.*

Sono buone nel tempo dell'Inuerno per i giouani, e per i colerici, & per quei, che hanno buon stomaco. *Tēpi Età Cōplessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di Nespole: la prima chiama egli Aronia, quali (dice) sono soaui al gusto, & hanno dentro di se tre ossi: questa spetie è chiamata da gli Arabi Zaror, e da noi Azzarole, le quali sono aggradeuoli al gusto, e massime alle donne grauide, per cioche non solo piacciono molto al loro appetito, mà anco per esser di sapor brusco; gli leuano la nausea, qual sogliono patire, e si condiscono ancora co'l zuccaro, come cibo delicatissimo. L'altra spetie di Nespole, sono le nostri communi, e volgari, quali non sono cosi grate, come le Azzarole, ne hanno dentro di se tre ossi: come hà il frutto delle azzarole, che però è detto Tricoco, mà cinque. Le communi Nespole seruono più per medicina, che per cibo, stringono il corpo, fermano il vomito, e'l flusso, mà prouocano la vrina. Anzi i suoi nocciuoli poluerizzati, e beuuti con vin bianco, oue siano state cotte le radici del petrosello, mirabilmente cacciano le pietre delle reni. Si maturano tardi, e sono astrigenti le frondi, i fiori, & i frutti.

ANNOTATIONE CXXXII.

Bisogna mangiar de' Nespoli parcamente, non come cibo, mà come medicina, per esser molto costrettiui, & scriuono i Medici, per cosa sicura, che la polpa, & l'ossa de' Nespoli separate, ò insieme, secche, poluerizzate, & beuute con vino bianco, sminuiscono, & rompono il calcolo, così delli reni, come della vessica.

Delle Noci. Cap. CXXXIII.

Che siano grandi, longhe, mature, e che facilmente si mondino, e sopra tutto, che siano fresche, e non corrotte dentro. *Elettione.*

Sciogliono i denti, che sono stupefatti, e mangiate con fichi, ruta, e amandole, preseruano da' veleni mortiferi, & ammazzano i vermi del corpo. *Giouamēti.*

Nuocono alla gola, alla lingua, & al palato, quando se ne mangia assai, e massime secche, le quali nuocono alla tosse, e fanno dolere le testa. *Nocumēti.*

Magiandole fredde, e che san state infuse *Rimedio.*

nel

nel buon vino, & in poca quantità, & vn poco di aglio gli leua ogni nocumento.

Le secche sono calde nel terzo grado, e secche nel principio del secondo, le verdi hanno molta humidità, e poco calore.

Sono buone l'inuerno, e per i vecchi, purche non patischino strettezza di petto, & à i flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Noci si chiamano da' Latini Iuglandes, che vuol dir Ghiande di Gioue; perche ne' primi tempi del mondo essendo gli huomini vsi al commun cibo delle ghiande, e ritrouando poi le Noci esser molto più dolci, e più grate al gusto, le chiamorono per eccellenza Ghiande di Gioue. Le Noci con l'inuecchiare perdono l'humidità; la fresca è di minor nocumento, perche se ne mangia assai, fà crudità, doglia di testa, vertigine, e sete. Con Noce, Cipolla, e sale si fà vn impiastro contra il morso del Cane rabbioso. La Noce quanto più inuecchia, tanto più fà oglio, mà la vecchia, e la fresca sono causa di generar la tosse. Il nocumento delle vecchie si leua co'l farle star per vna notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle, che si con-

si condiscono co'l zuccaro, ò co'l Mele, diuentano ottime per vsare ne' tempi molto freddi per scaldar lo stomaco.

ANNOTATIONE CXXXIII.

DElla noce si fà vn mitridato eccellente contra la peste, con due noci vecchie, tre fichi, & vinti foglie di ruta, con vn grano di sale. Se quel dì proprio, che qualche vno sarà stato morso da can rabbioso, metterà su'l luogo oue sarà stato morso, vna noce vecchia ben pestata, poi la leuerà, & la gittarà à vn pollo, se la mangia, & non muore, è segno, che'l cane non era rabbioso, mà se muore, mostra bene, che sia arrabbiato, & perciò bisogna frà tre dì prouedere al male. L'acqua di foglie di noci stillata circa il fin di Maggio, vale à seccare, ristrengere, & sanar le piaghe, lauandole mattina, & sera con quella, & mettendoui vn panno di lino bagnato sopra. Così attesta Brunsuicense. La noce masticata con saliua, & messa sopra vna ferita, ristagna il sangue presto. Le radici di noci stillate, fanno vn'acqua molto astringente, & della scorza si suol comporre vn medicamento contra la squinantia, chiamato

mato dyacodion, qual porta gran giouamẽto. Dicono i naturali, che la scorza di mezzo della noce, ciò è, quella, ch'è tra vn spigo, & l'altro, poluerizzata, & data à bere con acqua di scabrosa ad vn pleuretico, lo sana cõ gran prestezza.

Delle Nocciuole. Cap. CXXXIIII.

Elettione. Che siano grosse, poco coperte, piene di molto humore, e che i vermi non le habbiano corrotte, ne toccate, in modo alcuno.

Giouamẽti. Danno più nutrimento che le noci, accrescono il ceruello, e cotte co'l mele, sanano la tosse antica; arrostite, e mangiate cõ'l pepe, maturano i catarri.

Nocumẽti. Nuocono allo stomaco, sono dure da digerirsi, generano molta colera, e fanno doler il capo, quando se ne mangia assai.

Rimedio. Mangiandole, che siano ben fresche, e che siano state infuse nell'acqua, e mangiandoci appresso cibi conditi co'l zuccaro.

Gradi. Le fresche sono temperate nelle prime qualità, & le secche sono calde, e secche nel fine del primo grado.

Tẽpi Età Complessioni. Sono da vsarsi poco, & solo l'inuerno i giouani le mangino, e quei, che sono gagliardi, e che faticano assai.

HISTORIE NATVRALI.

LE Nocciuole sono dette da Greci Pontiche, per essere state portate, come dice Plinio, di Ponto: da' Latini sono dette Auellane, e Corili gli arbori che le fanno. I frutti volgarmente si chiamano Nocelle, Auellane, Nocchie, & in Napoli Antriti. Queste non prouocano il vomito, come fanno le Noci, ne stringono il corpo, mà fanno qualche ventosità, e se ben tardi si digeriscono, tuttauia sono grate al fegato. Quando si mangiano con la ruta, e non i fichi secchi à digiuno, preseruano dalla peste, & dal morso delle serpi. E stato esperimentato, che toccandosi le serpi con la verga fatta di Nocciuolo; restano stupide, e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fanno i leguainoli i ricci, che si chiamano Tacchie, le quali pongono nel vino nuouo, turbido, & in vintiquattro hore lo fanno diuentare chiarissimo, e bellissimo.



ANNOTATIONE CXXXIIII.

LE foglie della nocciuola ſcacciano i veneni, maſſime de' ſcorpioni, & d'altri animali venenoſi, Et chi harà cura della ſanità, mangiarà delle nocciuole il manco, che potrà, perche apportano dolor di teſta, & infiammagione di ſtomaco. Et delle ſue qualità, ſi leggono queſti ſette verſi.

Nuciola vocor,
Calida, ventoſa.
Recens, & cruda.
Noceo Cantori.
Igni ſiccata.
De primo catharrum.
Iuuo potantem.

La corteccia delle nocciuole ſecca, peſta, ſottilmente polueriz zata, & data al peſo d'vna dramma, gioua mirabilmente à coloro, che patiſcono d'arena. Perciò Amato Portugheſe, medico eccellente, loda molto, che coloro, che patiſcono d'arena, debbiano mangiare le nocciuole freſche. L'oglio, che ſi caua dalle nocciuole, gioua à i dolori delle gionture, & corrobora le parti leſe, perche con la facultà ſecca, che poſſiede, conſuma l'humidità, che ſono in eſſe.

Dell'Oli-

Dell'Oliue. Cap. CXXXV.

Che siano ben condite, e nate in luoghi aprichi, grosse, come le Bolognesi, che per essere inutili à far oglio, si acconciano in salamuoia, e diuentano più saporite. *Elettione.*

Tagliano la flemma nello stomaco, e fanno venire appetito, e la loro salamuoia, lauandosi la bocca, stringe le gingiue, e ferma i denti smossi. *Giouamẽti.*

Fanno doler la testa, ouero la grauano, quando se ne mangia assai, massime le salate, e fanno venir le vigilie. *Nocumẽti.*

Si mangiano quelle, che sono condite con l'Aceto, e non co'l sale, c'habbiano la loro natural verdezza, e c'habbiano buona conciatura, in mezzo dell'altre viuande. *Rimedio.*

Le salate sono calde nel secondo grado, mà l'altre temperatamente, & hanno vn poco di virtù astringente, & corroborante. *Gradi.*

Sono buone ne i tempi freddi, à tutte l'età, e complessioni quelle, che sono condite con aceto, ò salmuoia, mà non salate. *Tẽpi Età Cõplessioni.*



HISTORIE NATVRALI.

Le Oliue saluatiche, se bene sono minori, sono però più saporite, che le domestiche; il che ci hanno insegnato gli vccelli, che lasciano queste per quelle. Se ne trouano tre specie, mà le maggiori sono quelle grosse, che à fatto sono inutili à far'oglio. Concianſi con salamuoia e dentro vi si pongono gambi di finocchio, e poi si portano in paesi lontani. Quelle, che vengono di Spagna, sono veramente grosse più, che in Italia, mà la nostra conciatura, massime di Bologna è senza pari, e molto migliore; perche oltra che quelle hanno sapore di cuoio, sono ancora gialle, e bruttissime da vedere, e le nostre hanno la verdezza naturale, come se fossero all'hora colte dall'albero. l'Oliue danno poco nutrimento, e tardi si digeriscono, Le salate tagliano la flemma, e solleuano l'appetito, mà infiammano il sangue per l'accutezza acquistata dal sale. Quelle, che si conseruano nell'aceto smorzano la colera, fermano il vomito, e sono à fatto migliori.

ANNOTATIONE CXXXV.

SI troua nell'Vliuo vna virtù molto astringente, perche la decottione delle sue foglie in vn crestiero, ferma il flusso del corpo, & il succo spremuto delle sue foglie con vin bianco, & acqua piouana, restringe ogni sorte di flusso di sangue. Il liquor, che si distilla dal legno verde dell'vliuo acceso, guarisce le crepature delle mani, croste, mule, & rogna.

In modo d'acconciar l'oliue frà poco tempo, & che restino verdi, Bisogna pigliar di calcina viua crebbiata libre sei, & dissoluerla con l'acqua, fino, che sia ridotta à modo di polenta, ò sia sapor liquido, & dippoi vi si aggionghino dodici libre di cenere di quercia ben criuellata, & poi tanta acqua, che basti per dissoluere la detta cenere, nella quale si potrà mettere à mollo vn rubbo d'oliue verdi per otto hore continue, mescolandole leggiermente con vn legno, poi passate le otto, ò dieci hore, si leuaranno da quella liscia, & si lauaranno bene nell'acqua fresca & chiara, nella qual si lasciaranno in mollo cinque, ò sei giorni, mutandoui

doui l'acqua fresca ogni giorno,& poi leuarle,& hauer della salamoia, nella qual si sarà fatto bollire alcuni rami di finocchio, & con quella si condiranno, & se frà qualche giorni la salamuoia si farà negra, si mutarà, & poi si mangaranno.

De' Pignoli. Cap. CXXXVI.

Elettione. Che siano cauati dalle pigne domestiche: e massime da quelle, che sono femine, perche sono più saporiti, mà sopra tutto, che siano freschissimi.

Giouamenti. Sono di gran nutrimento, ingrassano, purgano il petto cotti co'l mele prouocano l'vrina, ristorano le forze ne' deboli, e ripercuotono gli humori corrotti.

Nocumenti Sono tardi alquanto da digerirsi, & danno vn nutrimento, ch'è più grosso, che sottile: mordicano lo stomaco, & il ventre quando se ne mangia assai.

Rimedio. Infondendosi prima nell'acqua tepida per spatio d'vn'hora: e poi li mangino i flemmatici co'l mele,& i caldi, e colerici co'l zuccaro.

Gradi. Sono caldi nel principio del secondo grado,& humidi nel primo.

Sono

Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici, & per i vecchi, ma co'l mele: & per i giouani; & colerici co'l zuccaro. *Tēpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I Pignuoli fanno grande accrescimento di sperma, massime se si pongono quattro gocciole del loro oglio nell'oua che sorbiscono: però seruono al coito. Nettano le superfluità delle reni, e della vessica, e giouano all'ardore, & alla distillatione dell'vrina. Giouano à gli asmatici, à i paralitici, & à tutti quei che tremano. Purgano i polmoni, e le sue vlcere, tirandone fuori la marcia & la viscosità; Cacciano gli humori, che sono inuecchiati nel corpo, & accrescono i naturali. Correggono le humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimenti dello stomaco, mà sopra tutto, quei, che sono colerici, non gli vsino senza il zuccaro, & i flemmatici non l'adoprino senza il mele, mà che prima siano stati infusi nell'acqua tepida, acciòche gli si leui ogni acrimonia, & altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da' Greci Pityides. Quest'arbore non fà più, quando se gli taglia la cima: e tagliato muore à fatto, e non germina più. Creso minac-

ciaua di volere estirpare i Lampasceni, del modo, che si estirpano i Pini.

ANNOTATIONE CXXXVI.

I PIGNVOLI sono di gran nutrimento, & per questa causa sono à proposito per gli Ethici, purche siano stati qualche poco infusi nell'acqua rosa, per leuar loro la lor'acrimonia.

De' quali per restaurar'il calor natural'à quelli, che sono molto estenuati, si suol fare vn confetto di polpa di capone, ò di pernice, pignuoli, pistacchi, & zuccaro, qual gli dà gran nutrimento. Et per giouar al coito, si suol'vsar dall'oglio de' pignuoli, & de' pistacchi, con noce moscata poluerizzata, & zuccaro, ò mele, che serue ancora per i paralitici.

L'acqua stillata delle lor noci, toglie le crespe della faccia alle donne, & lascia lor crescere le mammelle, bagnandosi con pezze bagnate in essa.

De

De' Pistacchi. Cap. CXXXVII.

Che siano grandi, che habbiano odor'assai, simile al Terebinto, & che il frutto sia colto da arbori vecchi, sia verdeggiante, e sia fresco più che si può. *Elettione.*

Leuano marauigliosamente le opilationi del fegato, purgano il petto, e le reni, fortificano lo stomaco, cacciano la nausea, e rimediano al morso de' serpenti. *Giouamenti.*

Nuocono à i fanciulli, & à quei che sono di calda complessione, perche assottigliano & infiammano lor'il sangue, e fanno venire lor la vertigine. *Nocumenti.*

Mangiandosi nel fine, e nel principio del pasto, & in sua compagnia, ouero appresso mangiando grisomole secche, ouero il zuccaro rosato. *Rimedio.*

Sono caldi, & secchi nel mezzo del secondo grado, si come nel libro delle sue diete scriue Isaac. *Gradi.*

Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici: e cattiui per i giouani, e per i colerici. *Tēpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

I PISTACCHI sono una spetie di Terebinto, si come scriue il Matthioli ne' suoi commentarij, oue afferma, che questo arbore sia il Terebinto Indiano: scritto da Theofrasto, confermando la sua opinione con l'auttorità di Atheneo. Sono odoriferi, e confortatiui dello stomaco secondo Auicenna, se ben Galeno pare che non se ne sappia risoluere. Sono merauigliosi in risuegliare gli appetiti venerei, mà non danno molto nutrimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, & in Seria, e di là si portano à Venetia: e da certi tempi in quà hanno incominciato à far frutto in Sicilia: co'l vino sono ottimo rimedio per i veneni. Dicono gli Agricoltori, che i Pistacchi nascono inserendo le amandole ne i lentisci. Il primo, che portò i Pistacchi in Italia, fù Lucio Vitellio censore ne' primi tempi di Tiberio Cesare, essendo legato in Soria. Confortano lo stomaco, perche sono austeri. Diconsi Fistici, e Festuci.



ANNO-

ANNOTATIONE CXXXVII.

CONferiscono i Pistacchi al fegato, al polmone, & alle reni, & si mettono nelle compositioni restauratiue. Et della poluer loro meschiata con poluere di lupini, se ne fà vn'vnguento con sera nuoua, & oglio di amandole dolci, qual conserua belle le mani, & le p̃serua dalle crepature del freddo.

De' Datili. Cap. CXXXVIII.

Che non siano ponto astringenti, mà dolci, maturi, e che di dentro non siano guasti, corrosi, ò tarlati. *Elettione.*

Ingrassano, piacciono al fegato, sono buoni per la tosse, e fanno diuenire il corpo lubrico. *Giouamẽti.*

Nuocono à i denti, & alla bocca, e fanno venire fuori le morici, mordono lo stomaco, fanno doler la testa, & opilano il fegato. *Nocumẽti.*

Mangiandosi cotti, e conditi co'l zuccaro, come sono gl'altri frutti, ouero mangiando appresso à i crudi, cibi acetosi, ouero conditi con l'aceto. *Rimedio.*

So-

Gradi. Sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo.

Tẽpi, Età Comples- sioni. Non sono buoni in alcun tempo, per nessuna età, e complessione, saluo che quando sono conditi co'l zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

LE Palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto che si maturi. Nelle maremme di Spagna i frutti non diuengono mai dolci, mà aspri, e spiaceuoli al gusto. In alcuni luoghi d'Oriente se ne fà il vino, & in altri il pane. Sono di queste infinite spetie, forsi sino al numero di 49. Questo arbore non sostien pesi, ne si lascia piegare, anzi tira in alto quei, che cercano di abbassare i suoi rami, e però si pone per segno della vittoria. I Dattili generano vn sangue, che subito si muta in colera, danno nutrimento, mà guastano i denti, se subito non si nettano, e si lauino ben bene. Riempiono i corpi di crudi humori, i quali poi generano longhe, e cattiue febbri. Il suo succo è tanto viscoso, che fà opilationi non solo nel fegato, mà ancora nella milza, in tutte le viscere, & in tutte le vene.

ANNO-

ANNOTATIONE CXXXVIII.

DE' Dattili, essendo lor di poco, ò di nessun giouamento, ogn'vno se ne deue astenere, poiche eccittano dolor di testa, dolor di stomaco, & di corpo. Fermano nondimeno il flusso del corpo, & messi in gargarismo, guariscono le rosioni de'cancari, che vẽgono in bocca. Se si pigliaranno due Dattili, à quali sia cauato l'osso, riempiti di quella grana, che si tinge il scarlato, & dati à mangiar'alla donna grauida, impediranno, che non farà aborto.

L'ossa de' Dattili poluerizzate, & date à bere al peso di mezza oncia, con vna drāma di sangue di Draco in lachrima, & acqua di portulaca alle donne, che patiscono il flusso de' menstrui bianchi, li fremarà presto, Cosi fermarà il flusso del sangue della vessica, se si darà abbrusciata al peso d'vna dramma, con la grana del chermes parimente abbrusciata, & beuuta. Perciò non sò come scriua vno, che la poluere di essi presa l'vltimo mese della donna grauida con brodo, gli faciliti il parto con poco dolore.

Del-

Delle Amandole. Cap. CXXXIX.

Elettione. Che siano dolci, e fresche, non guaste dal tempo, nate in luoghi caldi di quella spetie, che si dicono ambrosine.

Giouamẽti. Nutriscano assai, ingrassano, aiutano la vista, moltiplicano lo sperma, facilitano lo sputo, purgano il petto, e fanno dormire.

Nocumẽ. Quando sono molto secche, sono di tarda digestione, si fermano molto nel stomaco, e fanno doler la testa.

Rimedio. Mangiandosi l'estate, quando i nocciuoli sono tenerelli, come latte, ouero secche senza scorza, con molto zuccaro, che le fà scendere presto.

Gradi. Le dolci sono calde temperatamente, & humide nel primo grado rimesso: mà le amare sono secche nel secondo grado.

Tẽpi. Età Complessioni. Sono buone à tutti i tempi, età, e complessioni: mà bisogna che siano fresche, e preparate senza scorza, con zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

LE Amandole temano i luoghi freddi, e però nascono copiosamẽte, e migliori in Puglia,

glia, & Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde si portano, e ne vanno per tutto. Le verdi si mangiano nel principio della Primauera dalle donne grauide, perche sono appetiteuoli, e leuan lor la nausea. Si mangiano ancora l'estate, quando il nocciuolo è tenerello, & all'hora sono molto delicate. Mà per l'uso di tutto l'anno si raccolgono al fine d'Agosto. Le dolci si augumentano la sostanza del ceruello, fanno dormire soauemente, purgano le strade dell urina, e sono molto conuenienti alli magri. Aprono l'opilationi del fegato, della milza, e di tutte le vene: leniscono la golla: mà perche tardano allo stomaco, bisogna mangiarle co'l zuccaro. Nettano il petto, & i polmoni. Le amare son rimedio contra l'ubbriachezza, se auanti pasto se ne mangiano sei, ò sette. In quest'arbore fù trasmutata Fillide.

ANNOTATIONE CXXXIX.

L'Vso dell'Amandole dolci è buono per coloro, che hanno diffetto ne' polmoni, di rihella, difficoltà d'vrinare, & leuano ostruttioni del fegato, causate da humori crassi, & viscosi. Et perciò vagliono medemamente ne' dolori colici, & splenetici. Ne

sò da chi caui il volgo, la meneſtra fatta di amandole, reſtrengere; hauendo da Galeno al ſecondo de gl'alimenti, queſte parole, *Amigdalæ nihil prorſus adſtrictoriæ facultatis ſortitæ ſunt.* fanno venir voglia di bere, dicendo Eupoli. *Da quas manducem Naxias amigdalas, Da vinum, quod bibam è vitæ Naxia.*

Scriue Plutarco, ch'vn Medico appreſſo Druſo figliuolo di Tiberio Ceſare vinceua tutti à bere, perche auanti, ch'ei beueſſe, mangiaua cinque, ò ſei amandole amare, le quali, oltra che ſono contrarie al vino, fanno morire i galli, & le galline, che ne mangiano.

La gomma dell'amandorlo ferma ſubito lo ſputar del ſangue, & applicata con aceto, leua via le lentigini, & altre macchie della faccia.

Delle Caſtagne. Cap. C L X.

Elettione. Che ſiano groſſe, e però ſono migliori di tutte i maroni: e dopò che ſono colti, ſe per longo tempo ſi conſeruano, ſi fanno più ſaporiti, e più ſani.

Giouamẽti. Prouocano il coito, per eſſer ventoſe, dino gran-

grandissimo, e buon nutrimento, e sanano i flussi, e pestate con Mele, e sale, sanano il morso del can rabbioso.

Mangiate abondantemente ne'cibi fanno doler la testa, generano ventosità, stitticano il corpo, e sono dure da digerire, massime se si mangiano crude. *Nocumēti*

Se si arrostiscono sopra le bragie, si sepeliscono per vn pezzo nelle ceneri ben calde, & poi si mangino con pepe, e sale: ouero con molto zuccaro. *Rimedio.*

Sono calde nel mezzo del primo grado, & secche nel secondo. *Gradi.*

Sono buone ne'tempi freddi à tutte l'età, e complessioni, purche siano ben stagionate, ben cotte, e non in souerchia quantità. *Tēpi Età Cōplessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LE Castagne tengono il principato tra tutte le sorti di ghiande, e queste sole tra tutti i frutti saluatichi danno al corpo nutrimento notabile, mà però non si lodano ne'cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e però nelle montagne diuengono bellissime: anzi ne'luoghi doue nasce poco grano, si seccano su le graticcie al fumo, e poi si mōdano, e se ne fà la farina, che

supplisce per far pane. La calidità delle castagne si conosce dalla dolcezza, e la siccità dal sapore. Quando si cuocono su le bragie, perdono la ventosità, e formano il vomito: Quando si digeriscono bene fanno buono, e molto nutrimento: Co'l zuccaro giouano à i colerici, e co'l mele à i flemmatici. Non si cuocano nella padella sopra la fiamma perche da quel fumo acquistano una qualità suffocante, mà prima sù le bragie, e poi sotto le ceneri calde si sepeliscano per un pezzo.

ANNOTATIONE CXL.

NON si scriue altra virtù della castagna, se non che applicata in forme di impiastro con aceto, songia, & farina d'orgio sù le mammelle dure, le mollifica; pestate con sale, & mele si applicano sù i morsi de' cani arrabbiati. Le scorze loro entrano il più delle volte nelle liscie, che si fanno per i capelli biondi. La seconda pellicula della castagna beuuta in poluere, & messa negl'impiastri, restringe i menstrui superflui alle donne, alle quali beuuta al peso di due dramme, con la medema quantità di rasura di auolio, restagna il flusso bianco.

Non

Non sò, come le castagne possino portar al corpo buon nutrimento, atteso, che sogliono generar vn succo grasso, qual'induce obstruttioni, sono ventose, con difficultà si possono digerire, & astringono il corpo: per le quali cause crederò, che siano cattiue, come ben'afferma Galeno al libro *de attenuante Victus ratione*, al capitolo decimo, oue dice. *Castaneæ siue elixentur, siue assentur, siue denique frigantur, semper sunt prauæ.* Ciò è le castagne ò cotte à lesso, ò vero rostite, ò vero fritte, son sempre cattiue. Perciò lodarei, che di raro si mangiassero, & in poca quantità, massime da persone delicate, lasciandole à gente di montagna, i quali ricogliendo poco grano, l'vsano in luogo di grano, facendone farina, per far del pane.

De' Tartuffi. Cap. CXLI.

Che siano grandi, grossi, con la scorza granellosa, e dura, molto freschi, non toccati di putredine, di buon odore, negri dentro che son maschi miglior de' bianchi, che sono femine. *Elettione.*

Sono delicati al gusto, agumentano lo sperma, e l'appetito del coito: da se non si *Giouamenti.*

hanno sapore, mà riceuono quello, che lor si dà.

Nocumẽti. Nuocono à gli humori, alle complessioni, & à i mali melanconici, & con processo di tempo fanno tristo il fiato della bocca, & sono molto ventosi.

Rimedio. Mangiandoli cotti con molto oglio, pepe, e succo di limoni, e beuendogli appresso vn buon vino, e senza acqua: ò vero bolliti nel brodo grasso con canella.

Gradi. Di sua natura sono caldi, & humidi nel secondo grado: mà se con spetie calde si apparecchiano, diuentano caldi assai, & perdono l'humidità.

Tẽpi Età Complessioni. Sono cibi da tempi freddi, da giouani, & da colerici, perche generano humori grossi, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

SCriue Plinio, che poco tempo fà, essendo Laertio Licino Pretore di Spagna in Cartagine si guastò i denti dinanzi, mangiando vn tartuffo, nel quale era dentro vn danaio, il che dimostra, che la terra si raccolga in se medesima, e si condensi. Nascono i tartuffi dalla pioggia, da che gli arbori alle radici si raccoglie,

glie, e da' grandissimi tuoni si vnisce, e si congela ne i terreni sabbionicci, e doue nascono molti frutti, e sopra loro non si congela la neue. Martiale antepone i fonghi à i tartuffi dicendo.

Rumpimus altricem tenero de cortice terram.
Tubera, boletis poma secunda sumus.

Mà Giuuenale, che fù al tempo di Traiano, è di contraria opinione.

Nascono senza seme, e però dicono.

Semina nulla damus, nec semine nascimur vllo.
Sed quid nos mãdit, semen habere putat.

Sono più lodati, che i fongi, perche non hanno mai ammazzato nessuno, come hanno fatto quelli. Chi troppo gli vsa, incorre co'l tempo nella paralisia, e nella podagra: fanno venir diffincltà di vrinare. Quei, che nascono in terra arenosa sono tenuti i migliori. I porci li trouano, e li scauano subito, e cosi anco alcuni cani auuezzi, & insegnati, & ancora in Puglia hò conosciuto villani, che in vn tratto li ritrouauano.



ANNOTATIONE CXLI.

SCRIVENDO il Pisanelli de' tartufi, dice, che di lor natura sono caldi: indutto forse perche, oue nascono non vi dura la neue, ne vi nasce molt'herba. Il contrario tengono molti medici, massime Galeno al 2. de gli alimenti al cap. 68. Oue dice.

Tubera corpori præstant alimentum sub frigidum.

Il che conferma Auicenna nel lib. 2. tract. 2. al cap. 696. quando dice, che sono di sostanza terrena, & aquea hauendo queste qualità dalla terra, dalla qual nascono. Onde dice Linceo.

Vrticā mare procreat, terra verò Tubera.

Et sogliono indurre appoplessia, epilepsia, & simil mali, causati da freddi humori, Et noi vediamo per esperienza, che si mangiano con cose calde, come pepe, & sale, qual dimostrano l'esser loro, che se fossero calde; non si mangiarebbero con cose calde. In oltre, che per esser generati dalla terra, bisogna, che tenghino, & participino della sua freddezza, & à quello, che si dice dalla neue, & dell'herba, rispondo, che prouiene dal terreno, oue

no,oue nascono,qual'è arenoso generandosi nelle pioggie, & tuoni dell'autunno, onde dice Giuuenale,

Et facient lautas aptata tonitrua cœnas.

De' Fonghi. Cap. C X L I I.

Quei, che nascono ne i prati l'Aprile, detti Prignoli, ouero i Prataioli, ouero quelli, che paiono rossi d'vuoua, che si chiamano volgarmente Boleti. *Elettione.*

Sono molto stimati nelle mense, perche fanno venire appetito, & riceuono tutti i sapori, che lor si danno. *Giouamẽti.*

Causano lo stupore, e l'Apoplessia: e molti sono morti per il loro veneno: e altri suffocati per hauerne mangiato troppo de i buoni. *Nocumẽti.*

Se prima si mondano, e non mutano color, e poi si cuocano con pere acerbe, basilicò, pane, aglio, e calamento, e poi si condiscano con oglio, sale, e pepe. *Rimedio.*

Sono freddi nel secondo grado, e humidi nel terzo, mà riceuono facilmente ogni qualità del condimento, che lor si dà. *Gradi.*

Questi non sono mai buoni in nessuno tempo, à nessuna età, & per nessuna complessione, perche fanno più danno, che vtile. *Tẽpi, Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

DIOSCORIDE *pone due ſpetie di fonghi, cioè buoni, e mortiferi: con tutto ciò ſe ne veggono molte, e varie ſorti per ogni parte. Quei, che ſono à fatto ſenza pericolo ſono i Prignioli, e quei, che ſi colgono ne prati, detti volgarmente Prataiuoli: onde diße Horatio,* Pratenſibus optima fungis Natura, cæteris male creditur. *I porcini ſono ſtimati buoni ancora eſſi, mà biſogna mondarli, e tagliarli, auertendo, ſe ſi cambiano in colore pauonazzo, turchino, e negro, che queſto è ſegno di veneno: onde molti, che gli hanno poſti intieri à cuocer ſopra la graticola, non accorgendoſi del diffetto ſono morti. In Napoli, & in Roma ſono pietre, che bagnandoſi d'acqua tepida, fanno funghi d'ogni tempo. Quei, che ſono buoni, mangiandone troppa quantità, ſuffocano. Quei, che ſi ſalano, diuentano ſicuri co'l beneſitio del ſale. Biſogna ò laſciarli à fatto, ò mangiarne molto pochi, e beuergli appreßo vin buono, mà in poca quantità. Generano la pietra co'l cõtinuo vſo.*

AN-

ANNOTATIONE CXXXII.

PRODVCE parimente la terra i fonghi, quali sono, & essi freddi, & humidi, & quasi della medesima natura de' tartuffi, mà nuocono molto più facilmente, & strangolano presto, onde è nato il prouerbio, *Tanquam fungus strangulat.*

Sogliono nuocer i fonghi per molte cause, ò vero per lor malitia, essendo, che ve ne sono di quelli, che nascono venenosi da se, ò vero per esser nati in luogo cattiuo, come appresso qualche muro, ò herba venenosa, ò sotto qualche arbore, che li corrompa, come l'vliuo, ò vero appresso qualche ferro ruginoso, ò che gli sia stato sopra qualche animale venenoso, ò vero per esser mal'acconci nel cuocerli, senza correggerli, non mettendo lor, quando si cuocono, ne pane, ne pero, ne aglio: ò vero per mangiarne in troppa quantità, che per l'abondanza del loro humore crasso, & freddo, causa strangolatione. Et in tal caso, si procuri il vomito, si beua buon vino, & frà l'altre cose, il sterco di gallina poluerizzato, & dato à bere, è la lor theriaca.

Delle

Delle spetie in genere. Cap. Et

ANNOTATIONE CXLIII.

HAVENDO adesso intentione di parlar de' droghe, ò sian spetiarie, che ne vengono condotte di Leuante, & di Ponente, seguiremo l'opinione de' moderni scrittori, & massime de' medici Portughesi, i quali per esser stati in quelle parti per longo spatio di tempo, ne ponno render più certa scienza, che gli altri, come è stato don Garzia da Horta, Il Monardes, & Christoforo Acosta Africano: Ne si deuono incolpar gli antichi, ne Greci, ne Arabi se non hanno conosciuto veramente quello, che hanno conosciuto i sopradetti, perche giamai è stata tanto conosciuta la ritondità del mondo, quanto ella è al presente, & al tempo de gli antichi non s'era discoperto quel paese, che vediamo esser stato discoperto à tempi nostri, perciò si dice. *Sumus sicut pueri in collo Gigantis, & videmus ea, quæ Gigantes, & paulo plus.*

Del

Del Pepe. Cap. CXLIIII.

Che i grani non siano vani, marci, e leggieri, mà freschi, grauissimi, pieni, neri, ne troppo crespi: che tutti questi segni mostrano, che egli sia maturo. *Eletione.*

Aiuta la concottione: risueglia l'appetito, caccia la ventosità, fortifica lo stomaco, e riscalda gagliardamente i nerui, e i lacerti: fà vrinare, & consuma la flemma. *Gio uamẽti.*

Nuoce alle persone, che sono di calda complessione ne i tempi caldi, & in paesi caldi: consuma lo sperma, infiamma il sangue chi troppo l'vsa. *Nocumẽti.*

Vsandosi in poca quantità ne i tempi freddi, e sopra i cibi freddi, & humidi, e che non sia pestató troppo sottile. *Rimedio.*

E caldo, & secco nel fine del terzo grado, e quasi participa del quarto. *Gradi.*

E buono ne i tempi freddi per i vecchi, & per i flemmatici, & cattarrosi. *Tẽpi, Età Complessioni.*



HI-

HISTORIE NATVRALI.

IL pepe acerbo si chiama bianco, & il maturo si chiama negro, il quale si coglie in India del mese d'Ottobre, e lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stoie fatte di Palma, fin che diuenta negro, e crespo, il che si fà in trè giorni. Tutto il pepe riscalda, prouoca l'vrina, fà digerire, tira, risolue, e leua le caligini de gli occhi, fà partorire. Postone i luoghi naturali delle donne subito dopò il coito, impedisce l'ingrauidarsi. Composto in Lettouaro, gioua alla tosse, & à tutti i diffetti del petto. Masticato con l'vua passa, purga la flemma della testa, conserua la sanità, muoue l'appetito, e fà digerire.

ANNOTATIONE CXLIV.

S'Inganna il Pisanelli scriuendo, che 'l pepe bianco, & negro, sia vna medema cosa, mà si chiami bianco, quando egli è acerbo, & nero quando egli è maturo, perciò che vi sono tre sorti di pepe, tutti trè differen-

ti,

ti, cioè negro, bianco, & longo, ancora che le piante del nero, & del bianco siano poco differenti. Sono però differenti della qualità, perciò che il bianco è più caldo, & più odorato del negro, & si mette nelle mense de i gran Signori, & lodatissimo contra il veneno, & contra le freddezze del stomaco, & è medicina per gli occhi molto gioueuole. Del negro, oltra quello, che ne scriue il Pisanelli vuol Galeno, che mangiãdosene cinque grani intieri ogni giorno, gioui à color, che patiscono dolor di stomaco, ò per ventosità, ò per copia d'humori crudi. Hà le medeme facoltà il pepe longo, mà più valorose: però nõ si deue vsar'in luogo del nero, ne del bianco, mà di tutti trè se ne fà vn confetto chiamato Diatrion piperion valoroso à tutte le cose dette di sopra.

Della Canella. Cap. CXLV.

Elettione. Che sia più fresca ch'è possibile, il che si conosce dall'odore, che sia gagliardissimo, e soauissimo: dal sapore che sia acutissimo, e dal colore, che tiri al rosso.

Giouamẽti. Prouoca l'vrina, resiste a'veneni, corrobora il ceruello, e tutte le viscere, chiarisce la vista

ne lascia putrefare gli humori cattiui.

Nocumēti Non si deue vsare da' colerici, ne in tēpi, ne in paesi caldi, perche il troppo vso infiamma le viscere, & il sangue.

Rimedio. Prendendosi per condimento di cibi flēmatici, ne i tempi freddi, & in poca quantità.

Gradi. E calda, & secca nel terzo grado.

Tēpi Età Complessioni. Conferisce ne i tempi freddi à i vecchi, à quei che sono di fredda complessione, & che hanno lo stomaco debole.

HISTORIE NATVRALI.

LA canella s'vsa in difetto del vero cinamomo; ilquale à questi tempi non si porta alle nostre parti, se non poco, & stà appresso prencipi grandi. Questa hà in se l'aromaticità, la stiticità, e l'acuità, & però fortifica tutti i membri; gioua alla tosse, & à gli altri difetti del polmone; apre l'oppilationi, e conforta il fegato, e lo stomaco, consumando l'humidità, che ci ritroua, e sana le morsicature de' vermi venenosi; aiuta la digestione, e scaccia la ventosità; conforta il cuore, fà buon fiato, e moltiplica il latte, e lo sperma purga; conforta, & aiuta la testa.

AN-

ANNOTATIONE CXLV.

DELLA canella nostra, qual vsiamo in luogo di cinamomo, si suol far'vn acqua mirabile per il stomaco debole, e conforta il cuore, gioua al fegato, & alla milza, stemperati da' humor freddi. Vale à i nerui, al ceruello, & in somma ad ogni mal causato da freddi humori. Il modo di farla, è questo. Si piglia vna libra di canella, che sia pesta sottilmente, poi s'infonde in 4. libre d'acqua rosata, & vna libra, e mezza di buó vin bianco, & tutte queste cose si pongono in vn lambicco di vetro di bocca stretta, che si serarà co'l suo capello, e poi si metterà in infusione per 24. hore in vno perolo con acqua tepida: dippoi bene serrato si metterà fuoco sotto alla medesima acqua tepida, & si farà bollire, stillandosi (come si dice) in vaso doppio, ciò è buttar il detto lambicco di vetro dentro al detto perolo d'acqua tepida.

De'

De' Garofani. Cap. CXLVI.

Elettione. Che siano di odore perfettissimo, e di sapor esquisitissimo, perche questi son segni di freschezza.

Giouamenti. Fortificano tutti i membri principali, e in spetie lo stomaco, sanano il flusso, e fermano il vomito, e leuano il puzzore del fiato.

Nocumenti. Nuocono a' colerici l'estate, & ancó fanno amare le viuande, quando si pongono in molta quantità.

Rimedio. Se si vsano in poca quantità da' flemmatici, ouero in tempi freddi, ne i cibi humidi.

Gradi. Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine.

Tēpi Età Complessioni. Sono ottimi nel tempo dell'Inuerno per i vecchi, per i flemmatici, & per quei, che sono catarrosi.

HISTORIE NATVRALI.

Nascono i Garofani in Oriente in alcune Isole del Mare d'India, o si portano à noi per la soauità del loro odore, confortano la virtù digestiua, e fanno ottimo fiato, leuando la nausea,

nausea, e l'inappetenza. Fanno il cuore robusto, e moltiplicano gli spiriti. Beuutone quattro dramme con il latte, angumentano mirabilmente le forze di Venere. Aßottigliano la vista, e leuano i fiocchi, e le nuuole de gli occhi. Per coglierlisi mettono sotto gli alberi stoie di Palma, e poi gli alberi si battono con le canne.

ANNOTATIONE CXLVI.

IN Portogallo, oue si può hauere de' garofani freschi, si fa vn'acqua, la qual, oltra il buono odore, ch'ella hà, porta giouamento alle passioni del cuore, prouoca il sudore à coloro, che patiscono di mal francese, con loro gran beneficio, & l'oglio de' garofani fatto per arte chimica, non solamente di fuori, vngendo il stomaco, lo fortifica, mà ancora di dentro, preso al peso di mezzo scropolo, lo rende gagliardo à digerire, & la lor poluere, presa al peso di tre dramme con latte, ingagliardisce il coito. Compone Mesue nel libro 3. de gli Antidoti l'aromatico gariofilato celebrato per fortificar il stomaco, il cuore, & scacciar le ventosità.

Del Gengeuero. Cap. CLXVII.

Elettione. Che sia fresco, e non consumato dal tempo, il che dal buon'odore, e acuto sapore si comprende, & anco che quando si spezza non faccia poluere.

Giouamenti. Caccia la ventosità, riscalda, mà più tardi del pepe, è ottimo per chi hà lo stomaco freddo, prouoca il coito, consuma le flemme, e chiarifica la vista.

Nocumenti. Non è buono ne i tempi, e paesi caldi, ne per chi hà calda complessione, percheinfiamma chi troppo l'hà in vso.

Rimedio. Quando è fresco, se si condisce co'l mele diuenta ottimo per i vecchi, e per riscaldare, ouero secco se ne vsi in conueniente quantità:

Gradi. Quando è fresco, è caldo in terzo grado, & humido nel primo: mà quando è seccato diuenta secco nel secondo grado.

Tēpi Età Complessioni. Gioua vsarlo ne' tempi molto freddi, à i vecchi, à i flemmatici, & à quelli ch'abbondano di molta humidità, & ventosità.

HI-

HISTORIE NATVRALI.

IL Gengeuero, quando è frescho, hà molta humidità, il che si conosce, ch'egli facilmente si corrompe; e questo è causa, che non riscalda così presto, come fà il pepe, al qual si rassomiglia poi nell'altre virtù, Il Gẽgeuero, che fresco si condisce in Oriente, è molto buono per moltiplicare il latte, lo sperma, e per accrescere il coito: e così anco per dare forza ad vn stomaco debole; leua l'oppilationi, e gioua alla testa, e fà penetrare presto il cibo. Si porta il Gengeuero dn Calicut, città famosissima dell'India, fresco, e condito con zuccaro, ò con mele, e si serua per gl'vsi sopradetti.

ANNOTATIONE CXLVII.

SCalda parimente il Gengeuero, come il pepe, & i garofani, mà per esser più humido, richiede maggior longhezza di tempo, perS oue bisogna scaldare prestamẽte, si deue vsare il pepe, & oue il calor'è necessario sì, mà con longhezza di tempo si deue vsare il Gengeuero, & condito con zuccaro dissec-

ca gli humori ſuperflui del ſtomaco,& conforta la natura.

Della noce Moſcata. *Cap. CXLVIII.*

Elettione. Che ſia freſca, e non pertugiata, che ſia graue, ben piena di humore, & ben graſſa, che queſte ſono freſche,& che ſia roſſa.

Giouamẽti. Fà buon fiato,leua le lentigini,conforta la viſta,lo ſtomaco,il fegato,e la milza,prouoca l'vrina,e conferiſce alla matrice.

Nocumẽti Nuoce particolarmente à quei, che patiſcono di morici, e che ſono ſtitichi, perche ella ſtringe il corpo.

Rimedio. Vſandola di raro, & in poca quantità, e meſcolandoui ſeco vn poco di Gengeuero, che con l'humidità ſua la contemperi.

Gradi. E'calda,& ſecca nel fine del ſecõdo grado.

Tẽpi Età Cõpleſſioni. E'ottima ne i tempi dell'inuerno per le perſone,che ſono graui di età, per i flemmatici, mà nuoce à i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

LA noce Moſcata ſpeſſo ſi pone ne i condimenti delle viuande de' nobili, perche hà buo-

buon'odore, e grato sapore. Fà buon fiato di bocca, accresce la vista, conforta tutte le viscere, e particolarmente la bocca dello stomaco. fà vrinare, e ferma il vomito, leuando via l'inappetentia, fà digerire, consuma la ventosità, fà grã beneficio à quelli, c'hanno lo stomaco debole, e'l fegato freddo, perche riscalda notabilmente. I flemmatici, & i melanconici l'vsino copiosamente, & i colerici se n'astenghino.

ANNOTATIONE CXLVIII.

POSSIEDE le medesime qualità la noce moscata, che i garofani; Et come di lor se ne fà vn'oglio, che parimente conforta il stomaco, & leua i dolori de' nerui, & delle gionture, causati per humori freddi, così al dolore del stomaco, causato per ventosità, ò frigidità porta gran giouamento la noce moscata, se trita si bollirà con mezza libra di mele rosato, & due oncie d'acqua vita & si farà bollir sin tanto, che sia consumata l'acqua. Poi di questo liquore se ne darà al patiente tre cucchiari la mattina à digiuno, continuando per tre ò quattro giorni. Il che può giouar ancora alle donne ne' dolori matricali, causati dalla medesima causa, &

in tal caso, si piglia vna noce moscata, & si pesta grossamente con due radici di matricaria, poi si fà cuocer ogni cosa in mezza libra di buon' vin bianco, sin tãto chese ne sia consumato il terzo, & poi colato, se gli aggingerà due dram. zuccaro fino, & si beuerà.

Del Zaffarano. Cap. CXLIX.

Eletione. Deue essere fresco, ben colorito, e c'habbia nelle fila alquanto di bianco, longo, non fragile, pieno, che bagnata tinga le mani, che non habbia odore di muffa.

Giouamẽti. Conserua tutte le viscere, e fà buon colore di viso, conforta il cuore mirabilmente, prouoca il coito, e l'vrina, & beuuto accelera il parto.

Nocumẽti. Và alla testa, e gli nuoce facendo dolore, sonnolenza, & offusca i sensi, fà nausea, e toglie l'appetito, è contra l'ebbriachezza.

Rimedio. Se adopri in pochissima quantità, e ne i tempi freddi, per cosi farà stare il cuore allegro.

Gradi. E'caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Tẽpi Età Complessioni. E'vtile vsarlo l'Inuerno in poca quantità, à i vecchi, à i flẽmatici, & à i melanconici.

HI-

HISTORIE NATVRALI.

IL Zaffarano, che si chiama da' Latini Crocum, è notissimo à tutto il mondo; apre l'ostruttioni, e fortifica il cuore, entra in tutte le medicine cordiali. prouoca il sonno, leua via l'asma, & tutti i difetti del petto. Non è buono per la vista, ne per la testa, onde si deue vsare in molto poca quantità, e d'inuerno, ne i cibi humidi. Hà virtù di maturare, di mollificare, e di leggiermente aprire. Applicato con latte humvno ferma il flussi de gli occhi. Egli hà del costrettiuo, e però rende il corpo stitico. Il suo odore ferisce il capo, e perturba l'intelletto.

ANNOTATIONE CXLIX.

OLTRA le qualità, & virtù, che possiede il Zaffarano descritte dal Pisanelli, vi è questa ch'aiuta le donne à partorire, si come afferma Rasis scriuendo, che fù vna certa donna, che per molti giorni patiua nel partorire, & gli donai (dice) à bere due dramme di zaffarano, & presto partorì, &

HISTORIE NATVRALI.

IL zuccaro si chiama mele di canna, perche si caua dalle canne di mele, e per essere buono, conuiene ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come è quello, che volgarmente da' Medici è detto Tabarzet. Egli tira al caldo, mà non quanto fà il mele, e non è anco tanto astersiuo: e però più diletta allo stomaco, al polmone, & al petto, ch'il mele. In tutte le viuande è gratissimo, ecceto che nella trippa, perche postoui sopra, fa puzzare come sterco de' buoi fatto di fresco. Mollifica la gola, & il petto, come anco quel zuccaro: che si chiama Candito, che leua la raucedine.

ANNOTATIONE CLI.

VOGLIONO alcuni, che'l zuccaro non fosse conosciuto da gl'antichi, mà che solamente vsassero il mele, come si vede nelle lor compositioni, nelle quali non si fà mentione alcuna di zuccaro, mà solamente di mele: nondimeno Galeno nel 7. *De Simplicium medicamentorum facultatibus* al cap.

cap. 120. ſcriue, *Saccharum, quod ex India, atque fælici Arabia conuehitur in calam s) vt aiunt) concreſcit, & ipſum mellis eſt ſpeties minus certe noſtro dulcius, ſed ad ſimiles ei vires obtinens, quod ad abſtergendum, deſicandum, & digerendum attinet; porrò quatenus nec inimicum ſtomaco eſt: ceu noſtrum, nec ſitim afferens, eatenus ab illo ſubſtantia differt.* Per le quali parole vuol inferire, che'l zuccaro portato dall'India, & dalla felice Arabia nelle canne, è ſpetie di mele; mà manco dolce d'eſſo; non nuuce al ſtomaco, ne fà ſete, per il che è molto differente dal mele, & ſi comprende facilmente per le dette parole, che'l zuccaro è ſtato conoſciuto al tempo di Galeno, coſi naturale, come ſi generaua nelle canne, dalle quali per il caldo del ſole riſudaua, & non era altro il zuccaro de gli antiqui, che la parte più ſottile di quello che era nel midollo delle canne, vſcitone fuori per i porri di quelle: ò vero rimaſto attaccato alle canne, & ſecco dal ſole, & condenſato, come ſi condenſa à noi per arte di fuoco, eſſendoſi trouata l'arte di far bollir quelle canne al fuoco, & cauarne maggiore copia, & coſi è venuto in più gran cognitione à tutti, & vſato ne' noſtri medicamenti più preſto del mele, per non eſſere tanto

cal-

caldo, hauendo però più presto del caldo, che altrimenti: Però auertischino i Medici, i quali nelle febbri coleriche concedono a' suoi amalati l'acqua cotta co'l zuccaro, che conuertendosi in colera, loro augumenta la febbre, come scriue Galeno al. 4 de *ratione victus in morbis acutis.* 22. *cap.* così è stata leuata l'operatione alla natura di far quello, ch'adoperauano gli antiqui, in luogo del quale adoperiamo noi il zuccaro candido fatto per arte.

Del mele. *Cap.* C L I.

Che sia puro, chiaro, lucidissimo, che tiri al color bianco, e che sia bẽ granito, e grosso. *Elettione.*

Riscalda lo stomaco, massime ne i vecchi, muoue il corpo, resiste alla corruttione, e si conuerte in buon sangue. *Giouamẽti.*

Nuoce à quei, che sono di calda complessione, perche infiamma il sangue, e moltiplica la colera, per la sua acrimonia. *Nocumẽti.*

Mangiandosi con frutti, ò altri cibi, che siano di sapore acetoso, ò vero co'l zuccaro rosato. *Rimedio.*

E' caldo, & secco nel secondo grado. *Gradi.*

Non si deue vsare se non ne i tẽpi freddi, *Tẽpi Età.*

per

per i vecchi, per i cattarrosi, e per quei, che sono di calda complessione.

HISTORIE NATVRALI.

IL mele è amico de' vecchi, e nemico de' giouani, de' colerici, e de' febbricitanti: quando è crudo; si sente agro al gusto, muoue il corpo, prouoca il vomito, e genera ventosità nelle budella: mà quando egli è cotto, conuiene à quei che sono freddi per natura, per età, ò per infirmità: mà nuoce à i caldi, perche si conuerte in colera. Muoue l'vrina, netta il petto, & i polmoni da gli humori, che lor casca dal capo. Se si digerisce nutrisce molto, mà preso in gran quãtità, subito fà opilationi. Si cuoce, sin che di ponga tutta la schiuma.

ANNOTATIONE CLI.

IL mele è caldo, & secco, & possiede le medeme qualità del zuccaro, saluo, ch'è differente da quello, per esser caldo, & si fà in diuerse staggioni, si prepara in diuersi modi, & si porta da diuerse regioni. Però coloro, che vogliono comprare, deuono più

più tosto elegger quel, che si fà la state, che sia ben cotto,& che si porti da paesi, oue siano herbe odorifere: & perciò si loda communemente quello di Spagna, & poi quello, che si fà nelle montagne della Briga, per esser più bianco, & migliore,& per comporre medicamenti interiori,& esteriori, così per la sanità del corpo, come per la bellezza; percioche l'acqua stillata quattro volte per lãbicco di vetro, fà i capelli longhi, belli, & amazza le lendini, & i pedocchi.

Mosto cotto, ò sia vin cotto. Cap. CLII.

Che sia fatto di vino cauato dall'vua dolce cotto tanto, che manchi per metà, e che sia ben chiaro. *Elettione.*

Gioua alla strettezza del petto, & à gli affetti del polmone, & alle vlcere delle reni,& della vessica, & è buono contra i veneni. *Giouamẽti.*

Fà ostruttione genera ventosità, dà grosso nutrimento, tardi si digerisce, & non è troppo amico dello stomaco. *Nocumẽti.*

Vsandosi non per cibo, mà per condimento, & seco sempre si ponga pepe, ò altre cose aromatiche d'inuerno. *Rimedio.*

E caldo

Gradi. E'caldo nel ſecondo grado, & humido temperatamente.

Tẽpi, Età Compleſſioni. Ogni volta, che ſia per condimento de' cibi, conferiſce ad ogni età, & ad ogni compleſſione, in tutti i tempi dell'anno, e maſſime nell'inuerno.

HISTORIE NATVRALI.

IL moſto cotto volgarmente detto Sapa ſe ſi fà di vin negro, nutriſce molto, genera nutrimento groſſo, mà conſuma, e leua i catarri del petto. Quando ſi fà di vin bianco, diuenta più ſottile di ſoſtanza, e moltiplica più il petto e muoue ancora più il corpo. La Sapa è di groſſa ſoſtanza, mà poſta in empiaſtri fatti di ſemola, e ſale, mitiga i dolori gagliardamente; fà grande opilatione nel fegato, e nella milza, sì per eſſer dolce, come anco per eßer groſſa; però quei, che ſono opilati, la deuono laſciare in tutto, e per tutto, ouero vſarla in poca quantità.

ANNOTATIONE CLII.

OLtra l'vſo del vino cotto da' Cirurgici per mitigare i dolori delle parti eſteriori:

riori: è ancora spesso vsato da' Medici nelle parti interiori, messo ne' cristieri fatti contra i dolor colici, renali & matricali, perciò che risolue più presto i dolori, che non fà il vino, come recita Galeno al 3. delle compositioni de' medicamenti secondo i luoghi, cap. 6. Oue parlando de i liquori, che conuengono à dissoluer' vnguenti, dice. *Liquor verò quo hæc diluuntur ex musto Sapa fit, multo enim, magisq; dulcia vtna dolorem sedat. Et al 7. Mustum igitur coctum hoc est Sapa, lenissimum est pharmacum.*

Dell'Aceto. Cap. C L I I I.

Che sia fatto di ottimo vino, che sia vecchio, & se si può, che dentro ci siano le Rose. *Elettione.*

E'ottimo per smorzar l'ardore della colera, e la sete: fortifica le gingiue, risueglia l'appetito, & incide la flemma. *Giouamẽti.*

Nuoce molto à i nerui, & alle donne, che patiscono male di matrice, è pessimo per i macilenti, punge lo stomaco, e le budella. *Nocumẽti*

Mescolandoci seco acqua, & zuccaro in molta quantità, ouero vua passa dolce. *Rimedio.*

E'freddo nel primo grado, & seco nel secondo, *Gradi.*

Tẽpi Età Compleſ-ſioni. do, quantunque ſia di contrarie qualità cõposto.

E gioueuole ne i tempi molto caldi per i giouani, e per i colerici: nuoce è i vecchi, & à quei, che patiſcono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

TVTTI i Filoſofi s'accordano nella ſiccità dell'Aceto, ma nel reſto ſono differenti, perche lo pongono alcuni freddo, perche ſmorza l'ardore della colera, & altri lo pongono caldo, perche buttato ſopra la pietra, bolle, e rompe la pietra però ſi può dire, che la ſua calidità ſia in potentia, e la frigidità ſia in atto dominante: e quanto manco egli è forte, tanto più è freddo. E'nemico a i melanconici, & a' ſtomachi freddi, e particolarmente alle donne, per riſpetto della matrice. Se ſi beue caldo fà reſiſtenza alle beuande velenoſe, ma beuuto in quantità, genera l'Hidropiſia.



ANNO-

ANNOTATIONE CLIII.

ANCHOR, che seguendo la commune opinione, tenghi il Pisanelli l'aceto esser freddo, nódimeno quanto è più vechio, & fatto di miglior vino, tanto è manco freddo; Però si deue distinguer, secondo l'età, & secondo la forza del vino, del qual'egli è fatto. Vogliono alcuni, che se in vn vascello di aceto si metterà al tempo delle vendemie vna secchia di mosto, che lo renderà più forte, & migliore: & le pietre affocate poste nel l'aceto, lo renderanno più potente, così il pepe trito. Et al contrario se'l vino, che viene acetoso, si vorrà conseruare, ò ritornare nel pristino suo esser; si deue tramutar in vn'altro vascello, che sia buono, & mettergli vna quantità di feccia di vino, & mescolarlo insieme, lasciandolo così ventiquattro hore, poi fatto chiaro, cauarne, & si trouarà il vin buono, come prima. Alcuni gli mettono farina di castagne, altri di ceci, altri di mirto, & ogn'vn di questi fà l'effetto sopradetto.

Dell' Agresto. Cap. CLIIII.

Elettione. Che sia fatto d'vua acerba auanti ch'entri la Canicula, secondo, che insegna Dioscoride: ouero secondo l'vso commune, purche sia chiaro.

Giouamenti. Gioua mirabilmente l'estate à smorzare la colera, à suegliar l'appetito, & à quelli, che sono di calda complessione, e di stomaco gagliardo.

Nocumenti. Stringe gagliardamente il peto, e fà venire la tosse, & è anco molto nemico à i nerui, & à chi patisce dolor colici.

Rimedio. Vsandosi in compagnia delle carni, ò di altri cibi caldi, grassi, e dolci.

Gradi. E'freddo nel primo grado, & secco nel secondo.

Tempi Età Complessioni. Si deue vsare l'estate ne i tempi molto caldi: e conferisce à i giouani, & à i colerici: mà è inimicissimo de' vecchi, e de' flemmatici.



AN-

HISTORIE NATVRALI.

L'Agresto si chiama da' Latini Omphaciũ, conferisce à gli infiammati, & à gli abbrugiati più che l'Aceto: cõuiene molto à i corpi colerici, & à i sanguigni. In alcuni luoghi si caua il succo da'li moncelli, e da gli aranci acetosi, e si serua per l'uso d'agresto, & riesce più grato. L'agresto vuol hauer del color citrino, che tiri al rosso. Rinfresca potentemente doue bisogna. I cibi caldi, secondo Auicenna, come sono i colombi, si deuono mangiare con molto agresto, e così tutti gli altri caldi. Sopra i pesci si ponga con spetie calde.

ANNOTATIONE CLIIII.

L'AGRESTO è più freddo, ò manco freddo, secõdo che sono l'vue, da'quali vien spremuto, percioche si suol communemente spremer d'vue saluatiche, chiamate lambrusche, & questo è molto freddo, il qual più presto si deue adoperar per medicina, che per condimento de' cibi Secondariamente si suol fare di buone vue mal

mature, & quanto l'vue saranno migliori, sarà miglior l'agresto, & è più conueniente ne' cibi, che 'l primo, per esser più confortatiuo allo stomaco. Terzo, si suol far d'vue, che non sono mature, mà che più s'appropinquano alla maturità, che l'altre, & questo non è così freddo de gli altri, & si puol vsar ancora con minor danno de gli altri due.

Della Salsa. Cap. C L V.

Elettione. Che sia fatta con herbe molto odorifere, come serpilla, menta, basilicò, aceto rosato, doi garofani, pane arrostito, & vn poco di aglio per chi piace.

Gionamenti. Risueglia mirabilmente l'appetito, e fà mangiare con voglia, fà digerire bene il cibo, e taglia le flemme, che sono nello stomaco.

Nocumenti. Nuoce à i febbricitanti, & à quei, c'hanno stomaco ardente, massime se si mangia in gran quantità.

Rimedio. Mescolandoci buona quantità di succo d'agresto, ò d'aranci acetosi, e mangiando cibi buoni appresso.

Gradi. E' calda più e meno, secondo la natura dell'herbe, che ci si mettono.

Questa

Questa è stata ritrouata per suegliare l'appetito ne i tempi ardenti, per ogni età, & complessione: e massime per i giouani. *Tẽpi Età Complessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LA Salsa è sapor verde, è molto in vso per tutte le parti, e si mangia con le carni, per farle più grate al gusto; e l'estate massime, quando per souerchi caldi l'appetito è perduto, pare che molto si conuenga. Si fà in mille modi, mà Virgilio dicendo.

Allia, Serpillũq; herbas cõtundit olẽtes.

Pare ch'approui questa per la migliore. Alcuni vsano la mostarda, detta Mustus ardens, *qual non conuiene se non ne i tempi freddi, Si vsa ancho l'Agliata, il sapor di Vua, il sapor di Visciole, la Peperata, & altri sapori secondo i gusti varij delle persone, e secondo i tempi.*

ANNOTATIONE CLX.

DESCRIVE il Pisanelli varie, & diuerse sorti di salse, delle quali nõ parlando per hora, farò solamente mentione di quella, che si domanda mostarda, fatta co'l mosto, & con il senape, la qual essendo

 calda,

calda, & secca, prouoca l'apetito, purga il ceruello dalle humidità superflue, & apre lo opilationi della milza. Oltra di ciò l'empiastro fatto di senape, applicatō alla sciatica gli apporta gran giouamento; & fà vrinare, & à coloro, che hanno la lingua gonfia per humidità, fà mirabile seruitio se sarà masticata: Vale ancora il senape trito, & poluerizzato à lauar le mani à coloro, che patiscono di pedicelli, ò di prurito in esse.

Del Vino. Cap. Et

ANNOTATIONE CLVI.

TRVOVO appresso molti scrittori, che il vino, & per sua natura, & per vn'ascosa proprietà, è familiarissimo al nostro calor naturale, conciosia, che aiuti la concottione, distribuischi il nutrimento per tutto il corpo, creschi la sostanza del calor naturale, si transmuti prestamente, & si conuerti nella natura de' membri del nostro corpo: Onde si dice non esser tanto per bere, che p nutrire: come riferisce Galeno al 3. de gli alimēti, oue dice, che molti affermauano, il vino non tanto douersi bere, per ciò

che

che conduchi per l'humidità sua i cibi solidi per le vene, quanto per il suo buon nutrimento, che suol dare al corpo; come giornalmente si vede in coloro; che stanchi, deboli, & lassi, subito che harano preso vn poco di pane, infuso nel vino, vengono à ristorarsi Perciò truouo, che non solamente gli antichi l'vsorno per bere, mà per nutrirsi ancora, & per questo quasi in ogni condimento, mescolauano qualche poco di vino, come cibo confortatiuo, & restauratiuo del corpo, & dell'anima nostra.

Di non incorrer'in vna vbbriechezza. Cap. Et

ANNOTATIONE CLVII.

HAVENDO scritto il Pisanelli l'effetto, che fà il vino, quãdo vien beuuto fuor di modo, dirò in poche parole quel, che si può fare, acciò che l'huomo non incorra in vna vbriachezza; Et prima dirò, che chi vuol hauer del tutto in odio il vino, pigli vna anguilla viua, & la lasci morir in vaso pieno di vino, & beua di quello, che harà sempre in odio ogni altro vino. Vuol Ga-

leno, che'l polmone di pecora, mangiato à digiuno, impedisca l'vbbriachezza, anchor che ne beuesse vn staro. Altri vogliono, che le foglie di ruta, & le amandole amare mangiate auanti il bere, prohibiscono, che il vino non facci alcun male: Il che fãno parimente i caoli mangiati co'l brodo. Et à coloro, che vorrãno bere molto, & senza nocumento, alcuni danno vn poco di pietra di pomice poluerizzata in farina, la quale per la sua siccità, essicca la grande humidità del vino. Questa medema pietra messa in vn vascello, quando bolle il vino, smorza l'ebollitione, & rende il vino chiaro.

Dell'età de' vini. Cap. Et

ANNOTATIONE CLVIII.

PARLANDO il Pisanelli delle qualità del vino nuouo, & vecchio, non fà mentione alcuna, qual sia il nuouo, & qual sia il vecchio, ne di ciò hò trouato appresso i dottori, ne Greci, ne Arabi che se ne facci mentione alcuna, saluo, che Dioscoride nel lib. 5. al cap. 7. diuidendo il vino in tre

età,

età, dice, che'l vin vecchio nuoce a'nerui, che il nuouo gonfia, & che quel di mezza età, non nuoce in parte alcuna. Così Galeno al 4 delle compositioni de i medicamenti per generi al cap. 5. dice; che il vin nuouo non passa; che il vecchio è agro; & che quel di mezza età è buono, che è tra cinque & dieci anni: quasi, che voglia, che dal principio delle vendemmie fin'a cinque anni, il vino si chiami nuono, da cinque fino à dieci, di mezz'età, & da dieci in poi si chiami vecchio. Il che potrebbe forsi stare, s'ei parlasse di quei gagliardi vini di Grecia, che durano longamente, come scriue Plinio nel libro 14. dell'Historia naturale al cap. 4. oue dice, che egli hà veduto de'vini di ducento anni, il che dimostra, che gli antichi hãno diuersamente da noi trattato dell'età de' vini.

Et perche noi chiamiamo nuoua vna cosa, quando non è lontana dal suo principio, & vecchia, quando è molto lontana, & mezzana quella, che è di mezzo, che non sarà ne nuoua, ne vecchia, come per essempio, vin nuouo si chiamarà quello, che non sarà vino più d'vn mese, ò doi, ò tre doppo le vendemmie, & da tre fin'à otto, ò dieci, mediocre, & passato l'anno si chiamarà vec-

rà vecchio;(perciò che i nostri vini non possono durare si longamente, come quelli degli antichi, prima, per non esser si gagliardi, & poi perche siam miglior beuitori, che non i conseruiamo tanto tempo;) Per ciò diremo, che il vino mentre ch'egli harà ancora l'odor del mosto, & che sarà caldo, dolce, & turbido, sarà nuouo, & quel, che harà persa la dolcezza, che non sarà turbido, mà puro, chiaro, & alquanto agro, sarà vecchio, così il vin puro, chiaro, con buon'odor dell'vua, & senza alcuna acutezza, sarà di mezza età, ancor che possi esser nuouo, & vecchio di manco, & maggior tempo, secondo le regioni doue si fà, & questo basti.

Del vin dolce. Cap. CLIX.

Elettione. Che sia di sostanza sotilissima, & alla vista appaia lucidissimo, & trasparente; benche di raro si troui.

Giouamenti. Diletta mirabilmente alla maggior parte degli huomini, che seguitano l'appetito senile del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Nocumenti. Opila gagliardamente il fegato, e la Milza, empie la testa, fà sete, & genera la pietra

tra

tra nelle reni, e si conuerte in colera.

Che i colerici non l'vsino in modo alcuno, ne quei, che hanno le viscere malamente disposte, ò pure di rado, & in poca quantità. *Rimedio.*

E' caldo nel secondo grado, & humido tẽperatamente. *Gradi.*

Non si deue vsare se non à i tempi molto freddi, & è più conueniente à i vecchi, che à giouani, perche facilmente si conuerte in colera, *Tẽpi Età Cõplessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

Le cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, mà per accidente si fanno nociue, come il vino dolce non tanto nuoce perche sia dolce, quanto perche è di sostanza grossa, il che è causa della tarda penetratione, e però è opilatiuo, nuoce al fegato, ch'è affetto di apostema, ò di durezza, e così alla milza. Il polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce: come il fegato, ne sente nocumẽto, perche aiuta lo sputo, massime s'è bianco. Nuoce al fegato, perche gli arriua subito auãti, che si cosi per strade larghe: Mà al polmone non arriua, se non dopò che è ben colato per strade strette.

ANNO-

rà vecchio,(perciò che i nostri vini non possono durare si longamente, come quelli degli antichi, prima, per non esser si gagliardi, & poi perche siam miglior beuitori, che non i conseruiamo tanto tempo;) Per ciò diremo, che il vino mentre ch'egli harà ancora l'odor del mosto, & che sarà caldo, dolce, & turbido, sarà nuouo, & quel, che harà persa la dolcezza, che non sarà turbido, mà puro, chiaro, & alquanto agro, sarà vecchio, così il vin puro, chiaro, con buon'odor dell'vua, & senza alcuna acutezza, sarà di mezza età, ancor che possi esser nuouo, & vecchio di manco, & maggior tempo, secondo le regioni doue si fà. & questo basti.

Del vin dolce. Cap. CLIX.

Elettione. Che sia di sostanza sotiilissima, & alla vista appaia lucidissimo, & trasparente; benche di raro si troui.

Giouamenti. Diletta mirabilmente alla maggior parte degli huomini, che seguitano l'appetito senile del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Nocumenti. Opila gagliardamente il fegato, e la Milza, empie la testa, fà sete, & genera la pie-

tra

tra nelle reni, e si conuerte in colera.

Che i colerici non l'vsino in modo alcuno, ne quei, che hanno le viscere malamente disposte, ò pure di rado, & in poca quantità. *Rimedio.*

E' caldo nel secondo grado, & humido téperatamente. *Gradi.*

Non si deue vsare se non à i tempi molto freddi, & è più conueniente à i vecchi, che à giouani, perchè facilmente si conuerte in colera. *Tēpi Età Cōplessioni.*

HISTORIE NATVRALI.

LE cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, mà per accidente si fanno nociue, come il vino dolce non tanto nuoce perche sia dolce, quanto perche è di sostanza grossa, il che è causa della tarda penetratione, e però è opilatiuo, nuoce al fegato, ch'è affetto di apostema, ò di durezza, e così alla milza. Il polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal vino dolce: come il fegato, ne sente nocumēto, perche aiuta lo sputo, massime s'è bianco. Nuoce al fegato, perche gli arriua subito auāti che si cosi per strade larghe: Mà al polmone non arriua, se non dopò che è ben colato per strade strette.

ANNOTATIONE CLIX.

IL vin dolce è miglior per i magri, che vogliono diuentar grassi, che per i grassi; per ciò che per la tardità, che fà nel penetrare, fà diuentar l'humo grasso. Oltra di ciò dice Galeno, che hà questo di buono, che muoue il corpo. Et quando nel polmone sono humori crudi, & viscosi, li fà sputar fuori, pur che siano già concotti, & preparati dalla natura, altrimente non si dee bere, che portarebbe gran nocumento. Scriue Aristotile nel 4. della sua Methcora, alla 3. sessione de' problemi, che il vino dolce non può imbriacare, ne si può condensare per il freddo; il che molti trouano strano, poi che si vede molti beuitori di vin dolce diuentar vbbriachi, che lasciaranno di marauigliarsi se vorranno ben considerare quel, che scriue Plinio di quella sorte di vin dolce, chiamato Protropio, il quale ancora Galeno vsa ne' medicamenti, & di questo credo, che habbia voluto parlar'Aristotile, che si faceua di mosto, che vsciua dall'vue, auanti, che si spremessero, il qual poi si metteua nelle botte, & si teneua al sole per quaranta gior-

ni

ni ne' giorni caniculari, del qual Vitruuio nel lib. 8. al 3. cap. dice ch'i nobili Romani vsauano volentier'il Protropio ne' lor banchetti, per esser dolce, & che non imbriacaua; Et si truoua anch'appresso di Varrone, & d'Aulo Gellio, ch'alle donne, alle quali era interdetto l'vso del vino, era concesso di ber di questo, come che fosse senza pericolo d'imbriacare.

Del vin brusco. Cap. C L X.

Che habbia mediocramente dell'astringente, e non sia ne pontico, ne austero: sia sottile, e poco colorito, & ben fatto. *Elettione.*

E' buono nella febbre Diaria al fegato infiammato, & al stomaco disseccato; rinfresca, leua la sete, sana il flusso, e stagna il vomito. *Giouamenti.*

Stringe il petto, e fà venire la tosse; nõ dà buon nutrimento, ne fà buon sangue, & impedisse il sudore. *Nocumenti.*

Non s'vsi se non per medicina de' conualescenti, e per complessioni calde, nelle quali la colera auanza. *Rimedio.*

Trà gli altri vini hà tãto poco calore, che

non

non arriua al primo grado, è ben secco nel secondo grado.

Tẽpi Età Complessioni. Questo s'hà da bere solamente ne i tempi molto caldi; & è per i giouani, & per i colerici, & molto nemico à i vecchi, & à i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

I Vini bruschi, agrestini stitici, pontici, austeri, & acerbi si confondono tra loro per la poca differenza, che hanno questi sapori tra loro. E' ben vero che l'austero participi dell'amaro, & il pontico del sorbigno. Quei che propriamente sono bruschi sono buoni per i gran caldi, purche non partitipino dell'aceto, sotcauano la sete, e rinfrescano, mà presuppongono vno stomaco molto caldo. I raspati, quando sono di vino ottimo, sono molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congionta co'l sapor dolce, ò altro sapore di vin buono, prouoca la vrina, fà digerire il cibo, e non lo lascia fumare al capo, e risueglia l'appetito.



ANNO-

ANNOTATIONE CLX.

IL vin raſpante ſi fà in doi modi, l'vno è, che ſi mettono alquant'vue acerbe con le mature nel torchio, & ſi ſpremono, il vin, che n'eſce, ſi mette nella botte, ò vero ſi ſcielgono l'vue, & ſi peſtano con alquante raſpe, & ſi mettono l'vue, & le raſpe inſieme nella botte con altretanto moſto; Per il che il moſto piglia dal ſucco di quelle raſpe, & di lli vachi, che vi ſono, vn piccante molto dilettevol'al guſto. Noi in Piemonte pigliamo l'vue ben mature, & n'empimo vna botte, à quali aggiongemo tanto di vin vecchio, & di moſto, che ſia piena la botte, & quando ne cauiamo vna ſtagnara, gl'è ne mettiamo vn'altra, & coſi ſi fà vn vino, che ricrea il ſtomaco, & toglie la ſete, ſpecialmente a' colerici, & a' ſanguigni. Oltra il detto vino raſpante, vi è il vino puro, fatto da ſe ſenz'altra miſtura, qual chiamiamo piccante, & queſto credo, che foſs'ancora appreſſo gli antichi; il che ſi pruoua per molt'authorità. Prima per Plauto nel penulo, oue dice, *Vetuſtatem edentulo, vetuſtatem irriges*. chiamandolo vino edentulo, per fare diffe-

renza

renza da quello, che si chiamaua dentato, & mordace. Et poi per Plinio nel lib. 14. al cap. 20 oue scriue, che spargendo alquanto di poluer di pece nel vino, diuenta odorato, & acuto di sapore: & per questo ne dà ad intender due cose, l'vna, che gli antichi per mantener buoni i lor vini, serrauano ben le botte con la pece: & l'altra, che gli mettauano qualche poco di pece dentro poluerizzata, per dargli sapore; & dalla pece, chiamata da' Latini *pix*, credo, che sia venuto il vocabolo piccante. Ne si marauigli alcuno, che la pece, la qual'hà si mal'odore, si mettesse ne' vini, per farli odoriferi, per ciò che vi si metteua si ben lauata, & si ben netta dentro, che se gli toglieua ogni mal'odore. Fece ancora memoria del vin piccante Auerroe al 7. delle succollettanee al cap. 16. dicendo.

V[illegible]um, quod me[illegible]s reperu[illegible], [illegible]ndicum; cuius caliditas penetrare potest per totum corpus, quod sit sine amaritudine, & stepticitate, & est illud vinum, quod est vinosum, pungitiuum in principio, postea delectabi[illegible]e sine aliqua ponticitate.

Del

Del Vin rosso. Cap. CLXI.

Che sia di sostanza più sottile che sia possibile, splendido, è chiaro, simile alla pietra chiamata Rubino. *Elettione.*

Nutrisce molto bene, genera buono sangue, leua la Sincope, e fà vedere sogni grati la notte. *Giouamẽti.*

S'è grosso; graua lo stomaco, nuoce al fegato, & alla milza, con fare opilatione, & è assai tardo da digerirsi. *Nocumẽ.*

Mangiargli appresso granati, ouero aranci acetosi: ouero altri cibi conditi con aceto, ò con succhi acetosi. *Rimedio.*

E'caldo nel fine del primo grado, e nel principio del secondo, nel resto egli è temperato. *Gradi.*

Questo è buono ne i tempi freddi per quell'età, & complessioni, che ricercano molto nutrimento, ouero medicamento astringente. *Tẽpi Età Cõplessioni.*



HISTORIE NATVRALI.

I Vini rossi, e grossi sono tutti più nutritiui de gli acquosi, per la grossezza grauano vn poco lo stomaco, non ascendono al capo, non fanno imbriacare, mà se lo fanno, tardi si risoluono; empiono le vene di sangue grosso. Dice Galeno, che hà veduto gli Athleti vsare tali vini, per hauere gran forza, e l'hanno acquistata grandissima, e nutrimento, come di carne di porco. Però a' giouani si danno auanti il cibo, a' vecchi ne prima, ne poi; perche per diffetto di calore, generano pietra, & opilatione nelle reni. I neri dolci, sono anco più nutritiui, mà anco opilatiui. I neri austeri generano humori melanconici. I rossi dolci sono petorali. I rossi, che tirano assai al chiaro, e raspano, fanno orinare assai, e si dicono di color Goro.

ANNOTATIONE CLXI.

IL vin rosso, sottile, stomatico, lucente, & chiaro, che communemente s'vsa da noi, porta al corpo, & all'animo molti giouamenti; frà quali ve ne sono dieci principali, cioè

cioè cinque al corpo, che sono questi, che fà buona digestione, prouoca l'vrina, fà bel colore, induce buon'odore, & aiuta il coito: & cinqu'all'animo, che dà buona speranza, rallegra i spiriti, fà l'huomo audace, abbatte l'arroganza, & produce vna bellezza singolare. Onde nell'Ecclesiastico si legge. *Vinum in iucunditate causatum est, & est exultatio animæ, & cordis*. Et altroue, *Vinum moderatè sumptum, sanitas est animæ, & corporis*. Perciò scriue Auerroe al. 5. cap. de' suoi collettanei. *Vinum natationem cibi in stomaco necat, ventositates resoluit, vrinam prouocat, & sudorem, animam lætificat, & iuuat naturam ad expellendum superfluitates*. Vsorono gli antichi diuersi modi nel condir'i lor vini, & si può creder, che lo facessero per tre cause. Prima per adolcir l'asprezza del vino, & farlo più chiaro, secondo per farlo più gagliardo, & che diuentasse più presto vecchio, terzo per guardarlo, che non si guastasse. Per la prima scriue Plinio, che gli Africani soleuan porre nel vino, gesso, ò ver calcina, per allegerir l'asprezza d'esso, si come i Greci soleuan porre marmore, ò sale, ò acqua marina, com'intendo, che si fà ancora nella maluasia di Candia, oue si sente vn certo odore, & sapore d'acqua salsa; & ap-

presso i Mantoani nel lor vin bianco si suol metter allume di rocca, il qual, per hauer del corrosiuo, non è buon per la sanità, ancora che lo renda più gagliardo, & più chiaro, in luogo del quale sarebbe meglio mettere delle raspaticce di scorza di nocciuola come s'vsa in molti luoghi, che lo renderebbe chiaro, & buono in poco tempo. Per fare poi che'l vino fosse più gagliardo, & diuentasse più presto vecchio, scriue Plutarco al quinto de suoi Problemi, al capitolo terzo, che gli Italiani, i quali habitauano presso il Pò, erano soliti d'vnger le botte cō pece, & poi di metterui il vin dentro, aggiongendoui vn poco di ressina, ò sia pece cotta, per far, che quelle botte rendessero il vin più forte, & più gagliardo, & che l'acquosità, & l'humidità di quel vino fosse dalla ressina consumata, come s'vsa in Venetia, e paesi maritini. Altri per fare, che s'inuecchiasse presto, metteuano le botte in luoghi caldi, ò vero le teneuano al fumo, che penetraua, essiccasse l'acquosa humidità del vino, si com'intendo, che si fà ancora in Prouenza, & à Marseglia del qual scriuendo Martiale dice.

Improba Massilie quicquid fumaria cogunt,
Accipit ætatem quisquis ab igne cadus.

Et

Et altroue.

Massiliæ fumos miscere niualibus vndis,
Parce puer pluris, ne tibi constet aqua.

Vuol parimente Galeno, che suo padre fosse solito di conseruar'il vino nel medesimo modo, donde Horatio dice.

Hic dies anno redeunte festus
Corticem adstrictum pice dimouebit
Amphoræ fumum bibere institutæ
Consule Tullo.

Resta la terza causa, qual'era di conseruar il vino, che non si guastasse; Et perciò fare alcuni metteuano nel vino del sale, & altri dell'acqua salsa del mare, alludendo, che si come il mar conserua le cose incorrotte, così conserua il vino da corrottione. Alcuni altri vi metteuano del vin cotto, com'intendo, che si fà ancora in molte parti del regno di Napoli, & son molti, ch'al tempo nostro pongono sopra il vino, quando la botte è piena, dell'oglio d'oliua, dicendo, che come l'oglio consuma ogni succo, così medesimamente conserua il vino. Hò trouato poi appresso d'alcuni, che scriuendo nel fondo, & dentro della botte il sottoscritto verso mai il vino si guastarà, cioè.

Gustate, & videte, quòd suauis est Dominus.

Del vino bianco. Cap. CLXII.

Eletione. Che non sia di più d'vn'anno, perche sarebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di vue mature, nate nelle colline.

Giouamenti. Resiste à i veneni, purga le vene da gli humori corrotti, e resiste alla putredine: e buono per i vecchi, perche conforta il calore naturale.

Nocumenti. Leua l'appetito del coito, perche dissecca lo sperma, nuoce à i conualescenti, & à chi hà i membri deboli, quando troppo se ne beue.

Rimedio. Vsandosi in conueniente quantità ben temperato con l'acqua, e mangiando appresso le Cotogne.

Gradi. E' caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

Tẽpi Età Complessioni. Conferisce in ogni tempo, ad ogni età, & ad ogni complessione, purche non sia troppo vecchio, & s'vsi in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

IL Vino citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto cosi, perche somiglia i cedri ben maturi. Egli è odorifero, e potente, massime se nasce nelle colline, onde disse Virgilio. Bacchus amat colles. *E' penetratiuo, genera colera, ascende al capo, fà ebbriachezza, che presto si risolue. Presto passa, assottiglia gli humori da gli escrementi, e riscalda i corpi frigidi: se ne guardino quei, che sono di calda complessione. Vi sono d'altri vin bianchi sottili, acquosi, Diafani simili all'acqua, e non tolerano la mescolanza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori. Questi prouocano l'vrina, e'l sudore; nutriscono molto poco, non vanno al capo, fanno dormire, giouano alla quartana, alla Diaria, & à conualescenti dalle febbri, leuano la sete, sono buoni l'estate, e fanno digerire.*

ANNOTATIONE CLXII.

SCRIVE il Pisanelli, trattando de' vin bianchi, che vi sono altri vino bianchi, sottili, acquosi, transparenti, puri, & lucidi,

ſo, mà ſi ben citrino. Perciò auuertiſchino i Medici à dar à gli amalati i vini più ſottili, acquoſi, & di color più bianco, che ſi può; oltra di ciò ch'habbiano bollito il tempo debito, & ſiano fatti, & maturi, ne troppo vecchi; atteſo che i bianchi s'inuecchiano più toſto, che i roſſi, ne poſſono durare longo tempo, mà preſto diuentano accetoſi. Al che riparare vogliono alcuni, che s'attacchi vn pezzo di lardo al pertuggio della bote, percioche per la graſſezza, & ſalſedine ſua prohibiſce la ſeparatione.

Dell'acqua Vita. Cap. Et

ANNOTATIONE CLXIII.

OLtra l'vtilità, che dà il vino al noſtro corpo, ſuole ancor giouarne lambicãdolo, & facendone l'acqua coſi chiamata per le gran virtù, che poſſiede à conſeruare la vita noſtra. Imperoche facendoſi di buono vino, & con quella diligenza, che ſi richiede meritamẽte ſi può chiamar acqua di vita, pche coſi come preſerua tutte le coſe, che vi ſi ripongon dẽtro dalla corrottion, coſi preſerua la vita a chi l'vſa di bere moderatamente,

mente,& con risguardo, togliendo da i corpi loro ogni putredine, & oltra di ciò conserua, ripara, diffende, & prolonga la vita, non solamente conseruando ella il calore nostro naturale nel suo vigore; mà ancora rigenerando i spiriti vitali, scalda lo stomaco, conforta il ceruello, chiarifica la vista, & ripara la memoria: vsandosi però da coloro, che sono più presto di fredda, che di calda natura, che corregano crudità, & ventosità nel stomaco, & che sono sottoposti a' freddi diffetti, & abbondanti d'humori flemmatici, però vale ella mirabilmente alli dolori ventosi del corpo, al mal caduco, all'appoplesia, paralesia, vertigini, batticuore, tremori, & simili diffetti, beuendone ogni giorno la mattina à digiuno vn cucchiaro, ò simplice, ouero composita con aromatici, tra' quali i principali sono gli anisi, & il cinnamomo, come s'vsa communemente fare, che oltra l'vtilità, che suol portar al corpo, com'habbiamo già detto, e ancora molto più grata al bere, & al gusto.



Del-

Dell'adacquar il vino. Cap. Et

ANNOTATIONE CXIIII.

HAuendo parlato de'vini vecchi, & nuoui, bianchi, & rossi, deboli, & forti, mi par esser cosa necessaria di parlar della mistione, che si fà con l'acqua, acciò che di potenti, fumosi, & grossi, si rendino piccioli, deboli, & sottili. Dirò donque, che'l primo, che mettesse acqua nel vino fù Stafilo figliuolo di Sithene, come riferisce Plinio; & che questa mistione, secondo la varietà de' tempi, hà preso anchora diuerso modo da farsi per ciò che, ò vero si pigliaua il modo di meschiar il vino con l'acqua, dalla natura del vino, ò vero dalla volontà di chi lo beueua, ò vero dal tempo, che si beueua. Dalla natura del vino primamente si variaua, poi che appresso i Greci vi era vna sorte di vino, che portaua noue volte tant'acqua, & questo si chiamaua da Homero Maroneo, & da Giuuenale, Indomito, com'il Falerno, il qual'à pena con gran quantità d'acqua si può domare. Nondimeno Plutarcho nel 3. de'Simposiaci discriue per commun

mune prouerbio tre modi, con i quali il vino si soleua adacquare, & questi dice, che furno presi dalla musica di Dionisio, de' quali il primo si chiamaua Sesquialtera, il secondo Diapason, & il terzo Diatesseron. Al primo si metteuano tre parti d'acqua, & due di vino, al secondo due parti d'acqua, & vna di vino, & al terzo tre parti d'acqua, & vna di vino. Aggionge ancora Plutarcho che la terza mistione conueneua à coloro, che studiauano, & che dauano opera alle contemplationi, acciò che fossero più sobrij, & di mente più eleuata, & l'altre, che conueneuano à gli agricoltori; & à coloro, che s'affaticauano in essercitij forti, & gagliardi. Dalla natura de' beuitori si variaua ancora il modo di meschiare l'acqua co'l vino, perciò che i sani, & caldi di complessione, & che faceuano vna vita otiosa, vi metteuano gran quantità d'acqua, & per il contrario, i freddi di complessione, deboli, & che faceuano grand'essercitio, i freddi di complessione, deboli, & faceuano grand'essercitio, con manco acqua meschiauano il vino; per questo i vecchi beueuano il vino più puro de gli altri: la onde Achille appresso Homero hauendo visto Vlisse, & Fenice vecchi, c'haueuano durato gran fatica tutto quel

gior-

giorno nella guerra, non volse, che mettessero gran quantità d'acqua nel vino, mà che lo beuessero quasi puro, come sogliono fare gli altri vecchi. Vltimamente si varia il modo di meschiar il vino con l'acqua dalla stagione del tempo, perciò che i Medici seguendo l'opinione antica, voglion, che'l vin si beua più adacquato la state, che'l verno, & il verno più puro, che la state, mà questo si deue sempre intender di persone libere, & ciuili; perciò che il contrario vuol Catone, che si facci ne' serui, & ne gli huomini di campagna, & contadini, i quali vuol, che'i verno beuano poco picciol vino: & ben'adacquato, & la primauera, & la state, in quei tempi, che s'affaticono molto in lauorar'i campi, & in far altri essercitij di campagna, che debbano bere in maggior quantità, & vn vino, che sia gagliardo, & puro.

Dell'acqua. Cap. Et

ANNOTATIONE CLXV.

VVOL Hippocrate, che l'acqua, che noi vsiamo per bere ordinariamente, sia leggiera, sottile, transparente, & che non

non habbia alcun odore cattiuo, ne altro sapore, se non quello, che deu'hauere vn'acqua buona; & questa (secondo trouo scritto appresso molti dottori) deue hauere tredici conditioni, de' quali la prima è.

Che deu'esser generata da sottil vapori, & perciò si loda la piouana.

Che deu'essere di fontane, che si muouono ordinariamente.

Che deu'esser leggiera, & questa si conosce dalla subita alteratione; Onde dice Hippocrate *Aqua quæ citò calescit, & citò refrigescit, omnium leuissima.*

Che sia sottile, chiara, & limpida,

Che sia senza sapore, odore, & colore estraneo,

Che presto si scaldi, & presto si raffreddi.

Che il verno si calda, & la state fredda.

Che sia di fontane di terre libere, appresso i monti.

Che le fontane di doue ell'esce, corrono continuamente.

Che la fontana vadi di mezzo giorno al settentrione, ouero dall'occidente all'Oriente.

Che la fontana sia lontana del suo nascimento.

Che sia esposta al Sole, a' vẽti, & discoperto.

Che

Che l'alueo, per il quale ella corre, sia misto d'arena, & di picciol pietre, & sia netto da ogni fango, & da ogni sporchezza.

Dalle quali conditioni si caua, che l'acqua de' laghi, & de' paludi è cattiuissima, & si deue del tutto fugire, & che quella de' fiumi, che corrono per alueo netto, migliore, massime se sarà distante dal suo scaturire. Quella poi de' pozzi, che sono in buon luogo, è più lodata, & frà tutte l'altre quella è lodatissima, che discendendo la state con gran pioggia, si conserua nelle cisterne: come si pruoua ordinariamente.

Del beuer fresco. Cap. Et

ANNOTATIONE CLXVI.

POI che'l vin freddo solamente conuien à coloro, che sogliono fare molto essercitio, come n'insegna Galeno nel libro de' cibi de buono, & cattiuo suco, al cap. 3. lodarei à color, che fanno vita quieta, & che stanno in otio, che volendo beuere fresco, non hauessero da rinfrescare il vino, mà l'acqua, con la qual lo vogliono adacquare, perche essendo l'acqua di sua natura fredda, & humida.

mida, non può patir danno nel raffredarsi, come fà il vino, che patisce alteratione dal freddo,& dal caldo.

Gli antiqui haueuan diuersi modi per raffreddar l'acqua. Il primo era con la neue, della qual dice Martiale.

Non potare niuem.sed aquam potare rigentē.
De niue commenta est ingeniosa sitis.

Il che descriue anchora Plutarcho nel 6. de' simposiaci:oue dice, che gli antichi metteuan paglie,& grossi panni intorno alla neue, nella qual teneuano l'acqua fredda.

Il secondo modo vien descritto da Protagoride nel 2.lib.dell'historie comice, oue dice, ch'al tempo d'Antiocho pigliauano l'acqua,& il giorno la teneuano in vn luogo, che fosse battuto dal Sole, poi venendo la notte, si colaua, & la parte più sottile si metteua in vasi di terra, ne' luoghi più alti della casa al sereno, & doi putti spargeano tutta la notte acqua fredda intorno à quei vasi,ou'era l'acqua,& la mattina auanti il leuar del Sola, si ritornaua à colare,& si riponeua nella cantina,tenendo i vasi circondati di piglia, & questa tal'acqua si beuea per sanità, & per esser fredda.

Questo modo di raffredar l'acqua, era quasi simile à quello, che descriue Galeno nel

nel 4. commento del 6. libro d'Hippocrate de' morbi volgari, che si faceua in Alessandria, & per tutto l'Egitto, oue dice, che scaldauano primamente l'acqua, & poi, quando cominciaua à venir la notte, la metteuano in certi vasi, & questi pendeuano al sereno à qualche fenestra, che fosse esposta al vento, lasciandoli tutta la notte al vento; Poi auanti il leuar del sole, toglieuano quei vasi, & li metteuano in qualche luogo freddo in terra & li circondauano d'acqua fredda, ò vero di foglie fredde, come di salice, di vite, di lattuche, ò simili, acciò il freddo si conseruasse per tutto'l giorno più longamente.

Vn'altro authore chiamato Semo Delio nel 2. lib. de nesidi, dice, che nell'Isola Cimolia haueuano cauerne in terra, cauate à posta per tener l'acqua fredda, nelle quali metteuano l'acqua calda in vasi di terra, & così prēdeua vna freddezza da quei luoghi, che si cauaua più fredda, che la neue, & di questa si adacqua il vino la state.

Vuol Plutarcho secondo Aristotile, che si possi raffredar l'acqua con pietre viue, ò lamine di piombo messe in essa, & questo al mio giuditio si deue più tosto far per vso di medicina, che per bere per sanità.

Resta à dichiarar il 3. modo da raffreddar l'acqua senza neue vsato da' Romani, l'inuention del quale s'attribuisce à Nerone, il qual faceua primamente cuocer l'acqua, & così cotta, la metteua ne' vasi di vetro, i quali circondaua di neue, & così la rendeua fredda, & sana. Il che vedendo i Romani, seguitorno quel modo, & communemente la chiamauano l'acqua cotta di Nerone, onde Giuuenale alla satira quinta dice.

Cum stomachus domini feruet potuq; ciboq;
Frigidior geticis petitur decocta pruinis.
Et Martiale.
Spoletina bibis, vel Marsis condita cellis,
Quo tibi decocta nobile frigus aquæ.

Et parimente Galeno nel 7. lib. del Methodo, dice, hauer curati molti trauagliati dal stomaco, & da altri membri naturali per mala complessione, con far loro bere dell'acqua raffreddata con la neue. Il che si può fare ancora al tempo nostro ne' luoghi, oue si può hauer della neue, ò del ghiaccio: quali si suol raffreddar l'acqua. Et la causa, che l'acqua cotta si rendi più fredda, che la cruda, è questa, che dal fuoco si spartono le parti più crasse dalle sottili, & così resta più sottile, riceue più facilmente l'alteratione dell'aere.

Potrà

Potrà dunque ogni vno, che desidera di ber fresco, & conseruar la sanità, adacquar il vino con l'acqua, che sia fresca, & fatta fredda con alcuni delli già detti modi, & à chi non vuole vsar'acqua nel vino, gli sarà concesso di rinfrescarlo in alcun di quei modi, che son descritti dal Pisanelli, ciò è tenendolo all'aria di notte la state, ouero circondando di neue il vaso, nel qual stà il vino, ò vero metter detto vaso pieno di vino in vn altro, che sia pieno di salnitro, & muouer spesso, ò vero, come più vsitato, & con maggior freddezza calar'il vaso, ou'è il vino in vn pozzo, che stia lontano dall'acqua per mezzo palmo, accioche si raffreddi da i vapori, che si leuano dall'acqua fredda, & questo è più sicuro, & si può vsar con minor danno come pur'anch'vsauano gli antichi, si come truouo scritto appresso Lisippo nel suo libro chiamato Bacchis, & appresso Stratone ne'refrigeratorij, & questo basti.



Perche sia necessario il bere.

IL bere è vna cosa humida in atto, che nel ventre si mescola con i cibi, e quelli trasporta à tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause: l'vna, perche bagni dentro il corpo, e riempia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risoluono, e si consumano. L'altra accioche porti il cibo à tutti i membri, e lo faccia penetratiuo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di bere, si fà per la digestione, questa per la nutritione e questa per la conseruatione della sanità: come dimostra la mistione de gli elementi insieme, che sono di diuersa natura. E perche la concottione non è altro, che vna perfettione fatta dal calor proprio, e naturale in vn soggetto, che hà contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Meteore; chiara cosa è, che quanto si farà miglior concottione, ne seguirà tanto più perfetta nutritione: e questo farà quãdo insieme si mescolarãno il cibo, e'l bere: nel quale atto le passioni delle prime qualità verranno à tẽperarsi insieme. Di più, quello che si cuoce, è necessario che diuẽga di sostanza simile all'orzata, acciocheb

cioche sia sottile, e penetrabile: Et pche quello, che si mangia è sodo, gli è di bisogno, che in sua cõpagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo facci diuentar penetratiuo, e sottile, e questo è il bere, del qual parlãdo Platone nell'Hipparco, disse, ch'egli era humido nutrimẽto del corpo; e nel secondo delle leggi disse, che sì come il ferro nel fuoco si fà tẽnero, così i corpi de' vecchi co'l vino si fanno più molli, e resistono alla durezza, & alla siccità dell'età.

Regole da osseruarsi nel bere.

NOn si beua ne acqua, ne vino, quando lo stomaco è digiuno, massime da chi è stato al bagno che hà vsato il coito, ò fatto altro essercitio, tanto violento, che si sia accresciuta la frequẽza della respiratione, ò sudato, se prima non si prende refettione di cibi, pche nuoce alla testa, al ceruello, a' nerui, e fà alienatione di mente, massime se ci è gran fame.

Doppò il cibo per tre hore non si beua, se non pochissimo vino, ò acqua secõdo l'vsanza pche il bere, quando lo stomaco è pieno, non lascia che il cibo tocchi la sostanza del stomaco, anzi il vino interposto, non lascia, che il cibo si muti, come si conuiene.

Doppo che'l cibo è calato dal ſtomaco, e diſceſo giù al baſſo, all'hora quei, che hanno gran ſete, poſſono ſatiarſi di vino, ò d'acqua ſecondo la loro conſuetudine.

L'acqua beuuta doppo paſto con la ſua frigidità, impediſce la digeſtione: & il vino, come penetratiuo, porta il cibo indigeſto.

Chi di notte hà ſete, lauiſi la bocca, non beua ſe non pochiſſimo à fatto, e con vaſo di ſtretta bocca: ò vero con toleranza pongaſi à dormire, ſecondo la dottrina d'Hippocrate: ſe però non hà mangiato cibi troppo ſalati.

Doppo l'aglio, la cipolla, & altri cibi acuti, non ſi beua, perche creſce caldo à caldo: e ſi fà penetrare per le vene quei cibi di mala qualità indigeſti. Mà prima ſi mangiano cibi di buona qualità, e poi ſi beua.

Vino à chi ſi nieghi, & à chi ſi conceda.

IL vino ſi niega a' fanciulli, perche gli à vn aggiungere fuoco à fuoco ſopra legne deboli, e perche turba lor la mente.

Platone fece la legge, ch'auanti i 18. anni non ſi poteſſe ber vino, e che neſſun Generale d'eſſercito, Giudice, Gouernatore, ò altro

tale,

tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno, potesse gustar vino. Aristotile ne i Problemi dice, ch'i putti non desiderano il vino, perche essendo lor molto humidi, non ne hanno di bisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna quando hanno da stare insieme la notte per far figliuoli, si astéghino dal vino.

Il vino si niega à i giouani, che crescono, perche hauendo essi vna natura calda, e feruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell'anima, e nel corpo, e di esser furiosamente agitati.

Si concede à i giouani virili, che passando 40. anni, incomminciano ad entrare nel consortio de' vecchi.

Si concede a' vecchi come cosa conueniente alla natura loro, perche co'l suo calore riduce la freddezza di quell'età ad vn giusto, e conueneuole temperamento. Mà non conuiene dargli vini potenti, perche nuocono al capo, & à i nerui, mà solo quei Diuretici, e penetratiui, che fanno copiosamente vrinare.

Queste leggi, può essere che nella Grecia oue i paesi sono caldissimi, & i vini potentissimi, hauessero già luogo, mà in queste parti fredde; oue i vini non sono tanto grandi,

non si seruaranno mai. Massime che l'Italia antichissimamente fù detta Oenotria dal produrre, e dal dilettarsi del vino.

Il vino fù negato anticamente alle Donne, perche con l'vso di quello chiudono la porta alle virtù, e dãnò l'ingresso à tutti vitij

Et però si legge appresso Valerio, che Metello à furia di bastonate ammazzò la moglie, p che hauea beuuto il vino. Del qual'atto egli non fù da alcuno ripreso, non che accusato.

Effetti del vino beuuto moderatamente.

DAL moderato vso del vino l'ingegno si fà Illustre, e chiaro: l'animo si rende più fedele, e più mansueto: l'anima si dilata, gli spiriti si confortano, l'allegrezze si moltiplicano, & i dispiaceri si scordano: onde soleua dire Zenone, si come i Lupini, che sono amari, con l'infusione dell'acqua si fanno dolci: così io co'l vino mi dispongo alle dolcezze, & a' piaceri: & Aristotile ne' Problemi disse, ch'il vino apportaua à gli huomini ardire, e speranza. Egli muta i vitij della natura in contrario, percioche l'huomo empio lo fà pio, di auaro lo fà liberale, di superbo

humi-

humile, di pigro sollecito, di timido audace: la taciturnità, e la pigritia della mente muta in astutia, & in facondia. Scriue Russo, ch'i Persiani, e gli Eleni vsauano il vino, quãdo voleuano disputare, ò discorrere, ò dar conseglio graue; & gli Eleni in particolare l'vsauano quando voleuano far versi, ò sonare instromenti musicali, con dire che il vino conduceua la mente humana dalla potenza all'atto. Di singolar temperanza fù lodato Augusto, ilqual sempre si poneua à tauola, quando erano satiati gli altri conuiuãti e si leuaua prima di tutti: & di essemplar parsimonia nel berè fù celebrato Giulio Cesare da Marco Catone, il qual disse. *Vnus ex omnibus Cæsar ad euertendam Rempublicam sobrius accessit.* Nel qual senso Bacco fù cognominato mite, dolce, donatore dell'allegrezza; nobile, generoso, candido, tenero, benigno, nitido, e blando. Et il vino fù detto Lene, soaue, limpido; libero, molle, bello, muschiato, pretioso; fragrante, e buono.

Quanto poi appartiene al corpo; Il vino cõferisce alla nutritione, alla cõcottione, alla, digestione, & alla generatione del sãgue. Egli distribuisce gli humori, che sono cõcotti, nutrisce cõ velocità, rallegra il cuore, caccia le vẽtosità; prouoca l'vrina, auguméta il

ca-

calor naturale, ingrassa i conualescenti, risueglia l'appetito, muoue i sudori, e fà dormire, e rischiarisce il sangue, ch'è torbido, apre l'ostruttioni, porta il nutrimento à tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi, manda via il cattiuo colore della cotica, & aiuta à fare vscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del vino, secondo la dottrina degli antichi, vuol esser tanta nello stomaco; che non nuoti, & i cibi non vadano nauigando, non faccia vento, ne rugito.

Della qualità poi del vino parlando Galeno, disse, che il buon vino vuol esser di età mezzano, cio è ne nuouo ne vecchio, di sostanza puro, e lucido, di color bianco, ò mezzo rosso, di odor soaue, e che nel gusto non si senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessiuamente. E questo è conueniente à tutti, massime à i vecchi.

Effetti del vino beuuto fuori di modo.

QVando la quantità del vino, che si beue, non può esser retta, ne moderata dal calor naturale, non solo egli nō scalda, mà genera effetti, & infirmità frigide: pcio-

che

che suffocando il calor naturale, nuoce assai al ceruello: & à tutti nerui: e quindi nasce l'Apoplesia, la Paralisia, il Letargo, il mal caduco, lo spasmo, & il tremore.

Quanto noi appartiene all'animo; Il vino fa gli huomini loquaci, ingiuriosi, fuorsennati, stupidi, homicidiarij, lussuriosi, egli corrompe la mẽte, risolue l'animo, e distrugge le potẽze animati, e naturali: e se l'ebbriachezza si frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio, e dishonesto beuitore fù notato Alessandro, e più volte ripreso da Androcide, con queste parole, ricordati ò Rè, che quando tu beui il vino, tu beui il sangue della terra: mà egli poco curando queste monitioni, spesse volte per il troppo bere, dormiua doi giorni intieri, onde diuenne prouerbio, e fauola delle genti. E Claudio Tibero Nerone per il troppo bere, fù chiamato *Claudius Biberius Nero*. Nel qual senso Bacco fù nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace, marito, belligero, effeminato, mezzo huomo e due volte nato. Et il vino obliuioso, estuante, feruido, fumante, schiumoso, & ebrio, insano, e giocoso, & ignigero. Percioche oltre che estingue il lume dell'anima rationale, molte volte è cagione di morte subitana;

per-

percioche il vino in alcuni ſtomachi ſi conuerte in colera,& in altri puro aceto:e l'vno e l'altro è grandiſſimo male. E quando l'huomo è vbbriaco,è come vna naue, che ſtà in mezzo il mare ſenza gouerno. Pure ſe l'huomo voleſſe alcuna volta,ò per compagnia,ò per delitia,ò per ſenſualità bere vn poco più del ſuo ordinario,auertiſca in quel paſto di mangiar poco, accioche la quantità del vino non portaſſe il molto cibo indigeſto per le vene, e la molta quantità del cibo non ritardaſſe il paſſaggio al vino,il quale cõ queſta occaſione fermandoſi nel ſtomaco, mandarebbe gran copia di fumi alla teſta, e potrebbe cauſare alcuni di quei mali effetti che ſi ſono detti di ſopra.

Di più nõ ſi ponghino cibi Diuretici nelle viuande,ne ſi mangino coſe dolci, mà coſe amare,come amandole. I cauoli nel paſto ſono ottimi contra i nocumenti del vino, e doppo il paſto,l'vſo delle cotogne, delle cotognate,de i grani di mortella,e di tutte l'altre coſe aſtringenti,è molto à propoſito per queſto effetto.Hor perche gli è coſa impoſſibile,che di tutti i vini particolarmente ſi poſſa trattare, io mi riſtringo à queſti ſei capi generali,che nel ſeguente foglio con l'ordine diuiſiuo ſi contengono.

Natu-

Natura, & effetti dell'acqua.

L'Acqua è vn corpo semplice, il cui natural luogo è, che cricõdi la terra, e che sia circondata dall'aria, & è di natura fredda, & humida, e sottilissima di tutti gli humori. L'acqua pura elementare non si scalda mai, si come l'aria pura mai non si raffredda: e quest'acqua non è appresso di noi; mà n'habbiamo vn'altra, che non è tanto semplice, la qual però si putrefà, e si corrompe, si come per contrario i semplici elementi non si corrompono, mà si cambino l'vno nell'altro. L'acqua non da nessuno nutrimento à i corpi, percioche come semplice (almeno rispetto à quelli) non può farsegli simile: perche il nutrimento nõ è altro ch'vna assomiglianza del cibo à i corpi fatta per via del calore; e perche l'acqua è fredda, & humida, non può rassomigliarsi al nostro calore, ne alla siccità del nostro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche tẽpera, & assottiglia il cibo, e fà penetrarlo. Così conchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato, che l'acqua nõ era cibo, mà vehicolo del cibo, & io direi che l'acqua non può nutrire per questo, che douendo il nutrimento

essere

essere in prossima potenza sangue, & in più remota, membro, essendo l'acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice, ella non è capace della forma del sangue, ne del membro, e conseguentemente non può nutrire. L'acqua, se bene non nutrisce, fù però necessaria per le cose dette, & ancho à fine, che con le sue qualità smorzi l'acutezza del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarietà, & consumi i fumi, che sono raccolti intorno al cuore: nel che molto gioua alla natura. Mà se auuiene, ch'ella truoui vn calor tanto gagliardo, che non gli possa cõtrastare, si muta in quell'istesso, e gli obedisce, & all'hora accresce la sete. L'acqua conuiene à tutte l'età, il che non fà il vino, anzi più di quello gioua à i riscaldati, à quelli ch'abondano di humor nelanconico generato per adustione, & alla palpitatione del cuore.

L'Acqua buona deue esser chiarissima, che'l gusto la conosca; ne salsa, ne dolce, ne amara, ne agra, ma insipida, e priua d'ogni sapore che all'odorato non sia puzzolente, ne putrida, ne horribile; che all'ochio non appaia torbida, ma lucidissima, e sottile, che così si conoscerà esser composta d'aria sottilissima: e questa acqua tale sarà di facil di-

stribu-

ſtributione, preſto ſi ſcaldarà, e ſi raffreddarà, e ſarà leggieriſſima, come abondante d'aria, e priua di terreſtrità. L'acqua buona, ſecondo Hippocrate, è calda l'inuerno, & fredda la ſtate.

Della bontà dell'acqua ſi fà queſta proua: ſi pigli doi pezzi di tela di egual peſo, e ſi bagnino in diuerſe acque, e poi ſi aſciughino al Sole; quello che prima ſi ſecca, ſarà bagnato in acqua più leggiera: ò vero dapoi che tutti due ſaranno ſeccati, ſi peſino: quello che ſarà più leggiero, è ſtato bagnato in acqua più leggiera: la bontà dell'acqua ancho da queſto ſi conoſce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, e l'altre coſe preſto ſi cuocono, e nella triſta tardi. L'acqua delle Fontane, che corrono verſo Oriente, per luoghi, e terre nette, è la migliore di tutte l'altre, purche la Tramontana la tocchi, e'l corſo ſia veloce ſopra pietre piccole, & arene chiariſſime. Quella, che corre verſo Settentrio ne, è groſſa, tardi ſi digeriſce, e tardi ſi riſcalda. Quella che corre verſo Occidente, è freddiſſima, e grauiſſima. Quella, che corre verſo mezzo Giorno, è calda, per lo più è ſalata, è molto perniciosa, quando ſono venti Meridionali.

L'acqua di Fiumi non ſi vſi ſe non per

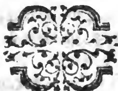
necessità, e che siano grandi, e lontani dalla Città, senza immondezza, e fango: e quando è torbida, si mangino amandole dolci, ò vero si tempri con vino chiarissimo, ò si mescoli con poluere di Boloarmeno Orientale, ò con poluere di Spodio. L'acqua di pozzi profondi, & in somma quelle, che per longo tempo non si muouono, sono molto dannose, per esser graui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la milza.

L'acqua più lodata è quella, che pioue di mezza state, con gran tuoni, secondo Paolo Egineta: e ben vero, che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza, ma bisogna, che si conserui in vna Cisterna polita, e molto ben lauata. Questa acqua secondo Galeno, e dolce, e piena di molto lume, per che il Sole tira à se la parte più sottile dell'acqua, & si fà migliore (purche dal luogo oue si ripone non prenda mala qualità, ò cattiuo odore, perche all'hora nuoce al petto, fà la tosse, e la voce rauca) giou'alla digestione, prouoca l'vrina, rinfresca il fegato, e le reni, allarga il petto, e non è molto frigida. L'acqua fù nominata da Platone nello Euthidemo, di consenso di Pindare, liquore pretiosissimo, con tutto ch'ella con vilissimo prezzo si comprasse. Al che hauendo risguardo

do i Poeti, & à gli infiniti beneficij ch'ella ci apporta, la chiamoron liquida, argétea, susurrate, corrente, fugace, loquace, manante, gelida, pura, cerulea, sobria, viua, garula, vitrea, irrigua, trasparente, scaturiente, vndante, tenue, mobile, piscosa, dolce, amena, sonnifera, feconda, crepitante, sorda, caduca, cisternina, rauca, vaga, herbosa, fragile, trascorrente, neuosa, lene, emaculatoria, querula, fumosa, saltante, emanante, placida, ventosa, sonora, bianca, risplendente, nauigera, instabile, limpida, rugiadosa, e cadente. Et alcuni, volendo interpretare l'Ethimologia di questo nome acqua, dissero, che voleua dire; acqua quasi eguale: conciosiache s'ella non è da' venti agitata è commossa, non si troua cosa più quieta, ne più eguale di lei. Altri hanno esposto acqua, cioè, *à qua viuimus*; percioche quest'elemento, oltra gl'infiniti giouamenti che ci reca, pare anco, che commandi à gli altri elementi, essendo che riempie la maggiore parte della terra, distrugge il fuoco, ascende in alto, e pare, che si vsurpi il cielo, e nel ritornare à basso, rende fertile, e feconda la terra, che senza lei veramente sarebbe sterile, & inhabitabile. Et finalmente nel suo seno genera tāte sorti di pesci per seruitio dell'huo-

mo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito valore.

Platone nel Timeo disse, che quando l'acqua, in forma di vopore nell'aria inalzata, tutta in se stessa si raccoglie, da se le cose straniere discacciando, e quiui condensata sopra la terra cade, all'hora diuenta grandine; mà se in forma di acqua al basso discende, all'hora per forza di freddo che gli stà d'intorno, si fà ghiacccio. E quando ella poca congelation riceue, & in se molta aria ritiene, all'hora ella diuenta neue E se vicino alla terra auuiene, che la rugiada s'ingrossi all'hora diuenta brina; dalche si argomenta, che la neue habbia in se molta aria, e poca congelatione. Il che dal fumo, che ella manda fuori, e dal nuotare sopra l'acqua si comprende.



Effetti del bere fresco.

IL ber fresco nacque dalla necessità della natura, la quale accioche si facesse, vi pose molto diletto, si come parimente veggiamo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito, à fine che si facesse per la moltiplicatione della spetie. Diremo adunque, ch'essendo nel bere fresco gusto grandissimo, bisogna, ch'egli sia anco grandemente necessario à gli animali, massime à i corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da sapersi, che'l nostro calore naturale hà doi potentissimi inimici: L'vno de quali è souerchio freddo, estinguendolo, lo supera; e l'altro è il troppo caldo esteriore che lo diminuisce, e lo risolue gagliardamente: ò sia per la stagione della state fuor di modo calda, ò per la ragione di natura ardente, ò per gli essercitij fatti con troppo violenza, le quali cose si come hanno forza d'infiammare, così ancora sono molto potenti à risoluere, & indebolire il calor naturale. Hor'accioche egli si possa riunire in se stesso, e farsi forte contra la forza di questo gran nemico, gli è necessario, che se gli porga aiuto di

assai freddo, co'l beneficio del quale p Antiperistasi racquisti le forze pdute: poiche per esperiẽza si vede, che l'istesso naturale calore dal ber caldo essala, e si risolue: s'indebolisce lo stomaco, si guasta la digestion, ascendono i vapori, e si stupefanno i sensi. E se il caldo dell'aria della stagione, e della regione sarà poco, conueniente cosa sarà, che il rinfresca mento poco sia, ma se sarà molto, bisogna, ch'ancora il rinfrescamento sia molto, poiche il rinfrescare, non è altro, che temperamento del caldo. E ben si vede, che nell'Isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'acque poco fredde, auanti che vi si introducesse l'vso della neue, ogn'anno ne' tempi della state moriua gran quantità di persone di febbri pestilentiali, causate da opilationi fatte nelle prime vene, per la mala digestione causata dal ber caldo, e poi che la neue comminciò ad adoperarsi, che sono hora circa 20. anni, sono cessate le febbri pestifere, e particolarmente nella città di Messina si è osseruato, ch'ogn'anno adesso vi muoiono mille persone meno di quello, che faceua prima dell'vso della neue, & hora ogni pouero artigiano vuole pane, vino, e neue. Fù ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douendosi bagnare den-

tro il corpo, p ristorare quelle humidità; che si risoluono, & essendo l'humidità, qualità passiua, che poco, ò nessuna attione per sua natura imprime, & opera conueniua, che ella fosse accompagnata, portata, & aiutata da vna qualità attiua, e potente; nõ dal caldo, che consuma l'humidità, mà dal freddo, che la conserua, e con la sua attiuità porta al corpo in vn tempo giouamento, e diletto, e la fà penetrare con prestezza; si che ogni parte ne senta benefitio quanto gli conuiene. E però per natura si appetisce prima l'acqua fredda, perche è fredda, & humida: secondo il vino freddo, che oltra il freddo & humido, nutrisce, & è soaue: vltimamente si bramano i frutti freddi, perche ricreano il calore naturale, e pare ch'insieme si beua, e si mangi: Onde conchiuderemo, che'l bere fresco conforta tutte le virtù nelle loro operationi egualmente, cioè l'Attrattiua, la Ritentiuà, l'Alteratiua, e l'Espulsiua, e fortifica di modo tutti i membri interni, che non lascia accostarci nessuna sorte di humori corrotti, anzi gagliardamente li ributta dal centro alla circonferẽza. Et in somma il ber fresco leua, e sgombra i fumi, & i vapori caliginosi, che per il souerchio caldo dell'aria sono moltiplicati,

e raccolti intorno al cuore, & in vn certo modo lo soffocano dell'istessa maniera, che vn vẽto fresco caccia la folta,& oscura nebbia,che in qualche valle per il freddo della notte si sia congregata,& condensata. Rinfrescasi il vino,e l'acqua all'aria della notte, & à i venti freddi, secondo i costumi degli Egittij:& questo è buonissimo,& sanissimo modo:perche l'aria,come sottile, non ritiene in se grossezza;ne terrestrità:mà il male è, che ne' maggiori bisogni della state questi venti non spirano. Rrinfrescasi ne pozzi,il che pur'è buono,pur che i vasi stiano sopra l'acqua doi palmi, accioche participino la freddezza dell'acqua impressa nel l'aria,e non quella dell'acqua istessà. Vsano ancho il salnitro i nauiganti,mà fà poco effetto;ne per altro raffredda,se non che per il violento moto, le parti dell'acqua ridotte dal centro alla circonferenza, rinfrescano l'aria, & i corpi circonstanti: perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'acqua: come si vede in vna caraffa di vino molto agitata nell'acqua,il qual modo,si dice arrostire il vino,L'vltimo modo di rinfrescare, è la neue,il qual modo è molto lodato, purche la sostanza di essa neue non entri nella cosa che si beue,mà raffreddandola per contatto

fà buo-

fà buono effetto, perche eſſendo la neue, aria congelata, e più leggiera che l'acqua, ſopra la quale ſtà à gala, chiara coſa è, che raffreddarà ſenza nocumento veruno: & ben ſi vede, che delle neui disfatte, ſi fanno i fiumi, de' quali beuono i contadini ſenza danno.

Che la neue cacci fuori gli humori triſti, e corrotti dal centro alla circonferenza, ſi fà chiaro dall'eſperienza, che nelle tazze, e bicchieri di vetro pieni di vino, ò d'acqua aggiacciata ſi vede, che in vn tratto dalla freddezza del liquore ſopragionti, mandano fuori del panno, che à gli occhi de' riſguardanti gran contento di eſtrema fredezza rappreſenta. Nel che non poſſo laſciar di auuertire con queſta bella occaſione ciaſcuno, che ſe ben'il gran freddo è cagione, che nella circonferenza dalla tazza queſto panno coſi euidentemente ſi ſcuopra, nondimeno ogni volta ch'ella ſarà diligentemente lauata, e netta, detta oſcurità, ò panno non ſi vedrà giamai. E queſto voglio, che ogn'vno creda all'eſperienza mia, & che i Bottiglieri da me auuertiti, come curioſi, lauino più d'vna volta le tazze con acqua, e poi con cenere, e finalmente con aceto, che all'hora non baſtaranno ne ghiaccio, ne co-

sia più fredda (se pur si troua) ad oscurarle, ne ad appanarle. Da tutto questo ragionamento voglio, che si cauino queste due verissime conclusioni; La prima è, che se il corpo humano sarà libero, netto, senza humori souerchi, all'hora il ber fresco lo conseruarà nel pristino stato suo, à guisa della tazza ben purificata, e fortificarà le virtù, & i membri interni, come si è detto. Ma s'egli (come per il più auuenir suole) si trouarà di humidità ripieno, all'hora il ber fresco con la sua forza cacciando alla circonferenza quello, che nel corpo come inutile sopra bonda, verrà à mantenere i membri principali nel suo vigore, & à fortificarli contra l'impeto d'ogni futura corrottione, e malignità d'humori. Hora questo ber fresco nuoce à gli otiosi, à chi non l'hà per consuetudine, à chi è opilato, à gli infermi, à chi è mal complessionato, à putti, a' vecchi, a' deboli di stomaco, & à chi vsa molto il coito. Mà gioua à gli huomini affaticati ne' negotij, à chi và per viaggio la state, & à questi si dan lor'i frutti, che rinfreschino, se ben non sono di buona qualità. Nuoce anco il ber fresco à gli Astimatici, & à tutte le infirmità del petto, à i nerui, e co'l tempo fà venire graui infirmità à chi non ci è auezzo. Chi vuol

ber

ber fresco, auuerta di mangiar'assai, prima che beua, e particolarmẽte meneſtre, ò buon brodi caldi, fatti con herbe odorifere, e con canella, ò pepe, accioche lo stomaco da queste cose riscaldato, facciã tanto maggior resistenza alla freschezza del bere, accioche il freddo non nuoca allo stomaco, & beua poco per volta, che gli sarà di maggior gusto, & di più profitto. Il ber fresco in somma gioua à coloro, che sono sanguigni, carnosi, & molto essercitati di animo, & di corpo, & particolare à quelli che sono di temperamẽto caldo, e secco quãdo che si trouono da qualche agitatione straordinaria, e dall'arsura del calor estiuo oppressi; par che il fresco co'l ghiaccio gli apporti refrigerio grandissimo, e egli sij (com'è) di gran giouamento.

IL FINE.



Ex libris Jo: Ber: Luchesi: J.U.D.